

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

Convocante:

Petróleos Paraguayos (PETROPAR)

Uoc Petropar

Nombre de la Licitación:

**SERVICIO DE COMEDOR PARA FUNCIONARIOS DE
LA PLANTA DE VILLA ELISA**

(versión 1)

ID de Licitación:

463746



Modalidad:

Licitación Pública Nacional

Publicado el:

02/06/2025

*"Pliego para la Adquisición de Bienes y/o Servicios - CONVENCIONAL - Ley N°
7021/22."
Versión 2*

RESUMEN DEL LLAMADO

Datos de la Convocatoria

ID de Licitación:	463746	Nombre de la Licitación:	SERVICIO DE COMEDOR PARA FUNCIONARIOS DE LA PLANTA DE VILLA ELISA
Convocante:	Petróleos Paraguayos (PETROPAR)	Categoría:	90000000 - Servicios de Viajes, Alimentacion, Alojamiento y Entretenimiento
Unidad de Contratación:	Uoc Petropar	Tipo de Procedimiento:	LPN - Licitación Pública Nacional

Etapas y Plazos

Lugar para Realizar Consultas:	EN EL SICP	Fecha Límite de Consultas:	12/06/2025 12:00
Lugar de Entrega de Ofertas:	Tte. Américo Picco c/ Río Paraná Petropar Villa Elisa mesa de entrada	Fecha de Entrega de Ofertas:	19/06/2025 11:00
Lugar de Apertura de Ofertas:	Tte. Américo Picco c/ Río Paraná Petropar Villa Elisa	Fecha de Apertura de Ofertas:	19/06/2025 11:15

Adjudicación y Contrato

Sistema de Adjudicación:	Total	Anticipo:	No se otorgará anticipo
Vigencia del Contrato:	Los contratos abiertos definen su fecha de vigencia en el pliego		

Datos del Contacto

Nombre:	HECTOR SALINAS	Cargo:	DIRECTOR
Teléfono:	021-940134	Correo Electrónico:	contrataciones@petropar.gov.py

DATOS DE LA CONVOCATORIA

Los Datos de la Licitación constituye la información proporcionada por la convocante para establecer las condiciones a considerar del proceso particular, y que sirvan de base para la elaboración de las ofertas por parte de los potenciales oferentes.

Datos de la Convocatoria

Los datos de la licitación serán consignados en esta sección y en el Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP), los mismos forman parte de los documentos del presente procedimiento de contratación.

Difusión de los documentos de la Convocatoria

Todos los datos y documentos de este procedimiento de contratación deben ser obtenidos directamente del (SICP). Es responsabilidad del oferente examinar todos los documentos y la información de la convocatoria que obren en el mismo.

Contratación Pública Sostenibles - CPS

Las compras públicas juegan un papel fundamental en el desarrollo sostenible. El Estado por medio de las actividades de compra de bienes y/o servicios sostenibles, busca incentivar la generación de nuevos emprendimientos, modelos de negocios innovadores y el consumo sostenible. La introducción de criterios y especificaciones técnicas con consideraciones sociales, ambientales y económicas tiene como fin contribuir con el Desarrollo Sostenible en sus tres dimensiones.

En este sentido, Paraguay cuenta con una Política de Compras Públicas Sostenibles y una guía práctica para las convocantes y oferentes, a las cuales se deberán de ajustar y que se encuentran disponibles en los siguientes links: <https://www.contrataciones.gov.py/dncp/compras-publicas-sostenibles/plan-de-accion-compras-publicas-sostenibles/> y https://www.contrataciones.gov.py/dncp/guia-practica-de-compras-publicas-sostenibles-para-convocantes/compras_publicas_sostenibles/

El símbolo “CPS” en este pliego de bases y condiciones, es utilizado para indicar criterios o especificaciones sostenibles.

Aclaración de los documentos de la convocatoria

Todo potencial oferente que necesite alguna aclaración de la convocatoria o del pliego de bases y condiciones, podrá solicitarla a la convocante a través del (SICP) dentro del plazo establecido. Las consultas recibidas deberán ser

respondidas por las convocantes y publicadas directamente a través del SICP.

Se prorrogará de forma automática en el SICP, el plazo tope para la realización de consultas cuando la fecha del acto de presentación de ofertas sea modificada.

La convocante podrá establecer una junta de aclaraciones para la evacuación de consultas sobre la convocatoria y los pliegos de bases y condiciones, de forma adicional a las consultas, debiendo fijar la fecha, hora y lugar de realización en el SICP.

La convocante podrá optar por responder las consultas en la Junta de Aclaraciones o podrá diferirlas, para que sean respondidas conforme con los plazos de respuestas o emisión de adendas. En todos los casos se deberá levantar acta circunstanciada.

Las aclaraciones realizadas durante los procedimientos de contratación no serán consideradas modificaciones a las bases de la contratación.

La inasistencia a la Junta de Aclaraciones no será motivo de descalificación de la oferta.

Formato y firma de la oferta

1. El formulario de oferta y la lista de precios serán firmados, física o electrónicamente, según corresponda por el oferente o por las personas debidamente facultadas para firmar en nombre del oferente.

2. No serán descalificadas las ofertas que no hayan sido firmadas en documentos considerados no sustanciales.

3. Los textos entre líneas, tachaduras o palabras superpuestas serán válidos solamente si llevan la firma de la persona que firma la oferta.

4. La falta de foliatura no podrá ser considerada como motivo de descalificación de las ofertas.

Plazo para presentar las ofertas

Las ofertas deberán ser recibidas por la convocante en la fecha y hora que se indican en el SICP.

La convocante podrá, extender el plazo originalmente establecido para la presentación de ofertas mediante la prórroga de fecha tope o la postergación de la apertura de ofertas.

En este caso todos los derechos y obligaciones de la convocante y de los oferentes previamente sujetos a la fecha límite original para presentar las ofertas, quedarán sujetos a la nueva fecha prorrogada.

Cuando la presentación de oferta sea electrónica la misma deberá sujetarse a la reglamentación vigente.

Oferentes en consorcio

Dos o más interesados podrán unirse temporalmente para presentar una oferta sin crear una persona jurídica distinta y deberán designar a uno de sus integrantes como líder quien suscribirá la oferta y los documentos relativos al procedimiento de contratación. Se deberá realizar el procedimiento de activación del consorcio directamente a través del Registro de Proveedores del Estado.

Para ello deberán presentar una escritura pública de constitución que reúna las características previstas en el Decreto reglamentario o un acuerdo de intención de participación en contrato de consorcio, el cual se deberá formalizar por escritura pública en caso de resultar adjudicados, antes de la firma del contrato.

Los integrantes de un consorcio no podrán presentar ofertas individuales ni conformar más de un consorcio en un mismo lote o ítem, lo que no impide que puedan presentarse individualmente o conformar otro consorcio que participe en diferentes partidas.

En todo lo demás deberán ajustarse a lo dispuesto en la normativa legal vigente.

Idioma de la oferta

La oferta deberá ser presentada en idioma castellano o en su defecto acompañada de su traducción oficial, realizada por un traductor público matriculado en la República del Paraguay.

La convocante permitirá la presentación de catálogos, anexos técnicos o folletos en idioma distinto al castellano y sin traducción:

No Aplica

Precio y formulario de la oferta

El oferente indicará el precio total de su oferta y los precios unitarios de los bienes y/o servicios que se propone suministrar, utilizando para ello el formulario de oferta y lista de precios, disponibles para su descarga a través del SICP, formando ambos un único documento.

Cuando la presentación de la oferta se realice a través del módulo de oferta electrónica, se considerará que el listado de ítems forma parte del formulario de oferta electrónico, y deberá sujetarse en todo lo demás a la reglamentación vigente.

1. Para la cotización el oferente deberá ajustarse a los requerimientos que se indican a continuación:

- a) El precio cotizado deberá ser el mejor precio posible, considerando que en la oferta no se aceptará la inclusión de descuentos de ningún tipo.
- b) En el caso del sistema de adjudicación por la totalidad de los bienes y/o servicios requeridos, el oferente deberá cotizar en la lista de precios de todos los ítems, con sus precios unitarios y totales correspondientes.
- c) En el caso del sistema de adjudicación por lotes, el oferente cotizará en la lista de precios uno o más lotes, e indicará todos los ítems del lote ofertado con sus precios unitarios y totales correspondientes. En caso de no cotizar uno o más lotes, los lotes no cotizados no requieren ser incorporados a la planilla de precios.
- d) En el caso del sistema de adjudicación por ítems, el oferente podrá ofertar por uno o más ítems, en cuyo caso deberá cotizar el precio unitario y total de cada uno o más ítems, los ítems no cotizados no requieren ser incorporados a la planilla de precios.

2. En caso de que se establezca en las bases de la contratación, los precios indicados en la lista de precios serán consignados separadamente de la siguiente manera:

- a) El precio de bienes y/o servicios cotizados, incluidos todos los derechos de aduana, los impuestos al valor agregado o de otro tipo pagados o por pagar sobre los componentes y materia prima utilizada en la fabricación o ensamblaje de los bienes;
- b) Todo impuesto al valor agregado u otro tipo de impuesto que obligue la República del Paraguay a pagar sobre los bienes en caso de ser adjudicado el contrato; además, se deberá indicar los ítems exentos de IVA, cuando los hubiere y

c) El precio de otros servicios conexos (incluyendo su impuesto al valor agregado), si los hubiere, enumerados en los datos de la licitación.

3. En caso de indicarse en el SICP, que se utilizará el atributo de contrato abierto, cuando se realice por montos mínimos y máximos deberán indicarse el precio unitario de los bienes y/o servicios ofertados; y en caso de realizarse por cantidades mínimas y máximas, deberán cotizarse los precios unitarios y los totales se calcularán multiplicado los precios unitarios por la cantidad máxima correspondiente.

4. El precio del contrato que cobre el proveedor por los bienes y/o servicios suministrados en virtud del contrato no podrá ser diferente a los precios unitarios cotizados en su oferta, excepto por cualquier ajuste previsto en el mismo.

5. En caso que se requiera el desglose de los componentes de los precios será con el propósito de facilitar a la convocante la comparación de las ofertas.

6. En las contrataciones internacionales los oferentes no domiciliados en el territorio de la República deberán manifestar en su oferta que los precios que presentan en su propuesta económica no se cotizan en condiciones de prácticas desleales de comercio internacional en su modalidad de discriminación de precios o subsidios.

Abastecimiento simultáneo

En caso de que se opte por el sistema de abastecimiento simultaneo, en éste apartado se deberá indicar la manera de distribución de los mismos:

No Aplica

Moneda de la oferta y pago

La moneda de la oferta y pago será:

Guaraníes

La cotización en moneda diferente de la indicada en este apartado será causal de rechazo de la oferta. Si la oferta seleccionada es en guaraníes, la oferta se deberá expresar en números enteros, no se aceptarán cotizaciones en decimos y céntimos.

Copias de la oferta - CPS

El oferente presentará su oferta original. Adicionalmente, la convocante podrá requerir copias de las ofertas en la cantidad indicada en este apartado, las copias deberán estar indicadas como tales.

Cuando la presentación de las ofertas se realice a través del módulo de Oferta Electrónica, la convocante no requerirá de copias.

Cantidad de copias requeridas:

0 copias

Método de presentación de ofertas

El método de presentación de ofertas para esta convocatoria será:

Un sobre

En caso de presentación física, los sobres deberán:

1. Indicar el nombre y la dirección del oferente;
2. Estar dirigidos a la convocante;
3. Llevar la identificación específica del proceso de contratación indicado en el SICP; y
4. Llevar una advertencia de no abrir antes de la hora y fecha de apertura de ofertas.
5. Identificar si se trata de un sobre técnico o económico.

La convocante podrá determinar el método de presentación de ofertas en un sobre o en doble sobre. En este último caso, el primer sobre contendrá la oferta técnica, incluyendo los documentos que acrediten la personería del oferente y el segundo sobre, contendrá la oferta económica. En caso de presentación de ofertas físicas, las mismas deberán ser entregadas a la convocante en sobres cerrados. Cuando las mismas deban ser presentadas en doble sobre, la convocante deberá resguardar las ofertas técnicas y económicas hasta su apertura.

Si los sobres no están cerrados e identificados como se requiere, la convocante no se responsabilizará en caso de que la oferta se extravíe o sea abierta prematuramente.

Documentos de la oferta

El pliego, sus adendas y aclaraciones no forman parte de la oferta, por lo que no se exigirá la presentación de copias de los mismos con la oferta.

Los oferentes inscriptos en el Registro de Proveedores del Estado, podrán presentar con su oferta, la Constancia del Perfil del Proveedor, que reemplazará a los documentos solicitados por la convocante en el presente pliego.

Cuando la presentación de oferta sea electrónica la misma deberá sujetarse a la Resolución DNCP N° 3800/23.

Los oferentes deberán indicar en su oferta, qué documentos que forman parte de la misma son de carácter reservado e invocar la norma que ampara dicha reserva, para así dar cumplimiento a lo estipulado en la Ley N° 5282/14 "DE LIBRE ACCESO CIUDADANO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA Y TRANSPARENCIA GUBERNAMENTAL". Si el oferente no hace pronunciamiento expreso amparado en la Ley, se entenderá que toda su oferta y documentación es pública.

Ofertas Alternativas

Se permitirá la presentación de oferta alternativa, según los siguientes criterios a ser considerados para la evaluación de la misma:

No Aplica

Periodo de validez de las ofertas

Las ofertas deberán mantenerse válidas (en días corridos) por:

90

Las ofertas se deberán mantener válidas por el periodo indicado en el presente apartado, a partir de la fecha límite para la presentación de ofertas, establecido por la convocante. Toda oferta con un periodo menor será rechazada.

La convocante en circunstancias excepcionales podrá solicitar, por escrito, al oferente que extienda el periodo de validez de la oferta, por lo tanto la Garantía de Mantenimiento de la Oferta deberá ser también prorrogada.

El oferente puede rehusarse a tal solicitud sin que se le haga efectiva su Garantía de Mantenimiento de Oferta. A los oferentes que acepten la solicitud de prórroga no se les solicitará ni permitirá que modifiquen sus ofertas.

Garantías: instrumentación, plazos y ejecución.

1. La Garantía de Mantenimiento de Oferta deberá expedirse por el equivalente 5% (cinco por ciento) del monto total de la oferta. El oferente debe adoptar cualquiera de las formas de instrumentación de las garantías dispuestas en el SICP por la Convocante.
2. La Garantía de Mantenimiento de Oferta en caso de oferentes en consorcio deberá ser presentada de la siguiente manera:
 - a. Consorcio constituido por escritura pública: deberán emitir a nombre del consorcio legalmente constituido por escritura pública o del líder del consorcio.
 - b. Consorcio con acuerdo de intención de participación en contrato de consorcio: deberán emitir a nombre del líder del consorcio.
3. La Garantía de Mantenimiento de Ofertas podrá ser ejecutada:
 - a. Si el oferente altera las condiciones de su oferta,
 - b. Si el oferente retira su oferta durante el período de validez de ofertas,
 - c. Si no acepta la corrección aritmética del precio de su oferta, en caso de existir, o
 - d. Si el adjudicatario no procede, por causa imputable al mismo a:
 - d.1 Firmar el contrato,
 - d.2 Suministrar los documentos indicados en las bases de la contratación para la firma del contrato,
 - d.3 Suministrar en tiempo y forma la garantía de cumplimiento de contrato,
 - d.4 Cuando se comprobare que las declaraciones juradas presentadas por el oferente adjudicado con su oferta sean falsas,
 - d.5 No se formaliza el consorcio por escritura pública antes de la firma del contrato.
4. En los casos de contratos abiertos las garantías se registrarán por lo dispuesto en el Decreto Reglamentario y la reglamentación emitida por la DNCP para el efecto.
5. En caso de instrumentarse las garantías a través de Garantía Bancaria, deberá estar sustancialmente de acuerdo con el formulario incluido en la Sección "Formularios".
6. Las Garantías tanto de Mantenimiento de Oferta, Cumplimiento de Contrato o de Anticipo, sea cual fuere la forma de instrumentación adoptada, deberá ser pagadera ante solicitud escrita de la convocante donde se haga constar el monto reclamado, cuando se tenga acreditada una de las causales de ejecución de la garantía. En estos casos será requisito que previamente el oferente sea notificado del incumplimiento y la intimación de que se hará efectiva la ejecución del monto asegurado.

Periodo de Validez de la Garantía de Mantenimiento de Oferta

El plazo de validez de la Garantía de Mantenimiento de Oferta (en días calendario) será de:

120

El oferente deberá presentar como parte de su oferta una Garantía de Mantenimiento de acuerdo al porcentaje indicado para ello en el SICP y por el plazo indicado en este apartado.

Retiro, sustitución y modificación de las ofertas

1. Un oferente podrá retirar, sustituir o modificar su oferta después de presentada mediante el envío de una comunicación por escrito, debidamente firmada por el representante autorizado. La sustitución o modificación correspondiente de la oferta deberá acompañar dicha comunicación por escrito.

2. Todas las comunicaciones deberán ser:

- a) Presentadas conforme a la forma de presentación e identificación de las ofertas y además los respectivos sobres deberán estar marcados "RETIRO", "SUSTITUCION" o "MODIFICACION";
- b) Recibidas por la convocante antes del plazo límite establecido para la presentación de las ofertas;

Las ofertas cuyo retiro, sustitución o modificación fuere solicitada serán devueltas sin abrir a los oferentes remitentes, durante el acto de apertura de ofertas.

3. Ninguna oferta podrá ser retirada, sustituida o modificada durante el intervalo comprendido entre la fecha límite para presentar ofertas y la expiración del período de validez de las ofertas indicado en el Formulario de Oferta o cualquier extensión si la hubiere, caso contrario, se hará efectiva la Garantía de Mantenimiento de Oferta.

Cuando la presentación de oferta se realice a través del módulo de oferta electrónica la misma deberá sujetarse a la reglamentación vigente

Apertura de ofertas

1. La entidad convocante procederá a la apertura de las ofertas y, en caso de existir notificaciones de retiro, sustitución o modificación de las propuestas, se leerá durante el acto público en presencia de los oferentes o sus representantes según la hora, fecha y lugar previamente establecidos en el SICP.

2. Cuando la presentación de la oferta sea electrónica, el acto de apertura deberá sujetarse a la reglamentación vigente, en la hora y fecha establecida en el SICP.

3. Primero se procederá a verificar los sobres de las ofertas recibidas, marcados como:

- a) "RETIRO": Se leerán en voz alta y el sobre con la oferta correspondiente no será abierto sino devuelto al oferente remitente. No se permitirá el retiro de ninguna oferta a menos que la comunicación de retiro contenga una

autorización válida y sea leída en voz alta en el acto de apertura de las ofertas.

b) "SUSTITUCION": Se leerán en voz alta y se intercambiará con la oferta correspondiente que está siendo sustituida; la oferta sustituida no se abrirá y se devolverá al oferente remitente. No se permitirá la sustitución de ninguna oferta a menos que la comunicación de sustitución contenga una autorización válida y sea leída en voz alta en el acto de apertura de las ofertas.

c) "MODIFICACION": Se abrirán y leerán en voz alta con la oferta correspondiente. No se permitirá ninguna modificación a las ofertas a menos que la comunicación de modificación contenga una autorización válida y sea leída en voz alta en el acto de apertura de las ofertas. Solamente se considerarán en la evaluación los sobres que se abren y leen en voz alta durante el Acto de Apertura de las Ofertas.

4. Los representantes de los oferentes que participen en la apertura de las ofertas deberán contar con autorización suficiente para suscribir el acta y para revisar los documentos de los demás oferentes, bastando para ello la presentación de una autorización escrita del firmante de la oferta, esta autorización podrá ser incluida en el sobre oferta o ser portada por el representante.

5. Se solicitará a los representantes de los oferentes presentes que firmen el acta. La omisión de la firma por parte de un oferente no invalida el contenido y efecto del acta. Se distribuirá una copia del acta a todos los presentes.

6. Las ofertas sustituidas y modificadas, que no sean abiertas y leídas en voz alta durante el acto de apertura no podrán ser consideradas para la evaluación sin importar las circunstancias y serán devueltas sin abrir a los remitentes.

7. La falta de firma en un documento sustancial, es considerada una omisión sustancial que no podrá ser subsanada en ninguna oportunidad una vez abiertas las ofertas. En cuanto a la garantía de mantenimiento de oferta deberá estar debidamente extendida.

8. En el sistema de un solo sobre el acta de apertura deberá ser comunicada a través del SICP para su difusión, dentro de los dos (02) días hábiles de la realización del acto de apertura.

9. En el sistema de doble sobre, el acta de apertura técnica deberá ser comunicada a través del SICP, para su difusión, dentro de los dos (02) días hábiles de la realización del acto de apertura, se procederá de igual manera una vez finalizado el acto de apertura económico.

Visita al sitio de ejecución del contrato

La convocante dispone la realización de una visita al sitio con las siguientes indicaciones:

Fecha de la visita: 10/06/2025

Lugar: PLANTA DE PETROPAR EN LA CIUDAD DE VILLA ELISA sita en Tte. Américo Picco y Río Paraná

Hora: Conforme a agendamiento con el funcionario encargado

Observaciones: Agendar visita a través del correo: mparedes@petropar.gov.py indicando datos de la persona autorizada: Nombre y apellido, c.i

La fecha tope de agendamiento será hasta el 09/06/2025, los correos serán respondidos en horario laboral (7 a 15) donde se comunicará el horario

Procedimiento: La visita será guiada por el funcionario responsable y al final de la misma Petropar expedirá la Constancia correspondiente a los oferentes participantes. Los oferentes deberán realizar una inspección preliminar del sitio donde se prestará los servicios con la finalidad de relevamiento, previo a la presentación de Ofertas, para una correcta interpretación de estas como ser las Especificaciones Técnicas, y así estimar cualquier tipo de trabajos adicionales, materiales y equipamiento que sean necesarios para la ejecución de los servicios, y que no estén expresamente mencionados en estas Especificaciones, de modo que los costos de los mismos estén contemplados en la Oferta.

Nombre del funcionario responsable de guiar la visita: Abg. Avril Paredes.

Participación obligatoria: Si.

OBS: Se aclara que el siguiente texto: *"Cuando la convocante haya establecido que será requisito de participación, el oferente que conozca el sitio podrá declarar bajo fe de juramento conocer el sitio y que cuenta con la información suficiente para preparar la oferta y ejecutar el contrato"* corresponde a una parte estándar del pliego, cuyo texto no puede ser eliminado. El apartado mencionado **NO APLICA**, ya que la visita técnica es un requisito **OBLIGATORIO** para el presente llamado.

Además, deberán presentarse **OBLIGATORIAMENTE** con casco y zapatón, para el ingreso a las instalaciones de PETROPAR.

La visita o inspección técnica debe fijarse al menos un (1) día hábil antes de la fecha tope de consulta.

Cuando la convocante haya establecido que será requisito de participación, el oferente que conozca el sitio podrá declarar bajo fe de juramento conocer el sitio y que cuenta con la información suficiente para preparar la oferta y ejecutar el contrato.

En todos los casos, el procedimiento para su realización deberá difundirse en las bases de la contratación.

Las condiciones de participación no deberán ser restrictivas ni limitativas.

Se registrará en acta los asistentes, la fecha, lugar, hora de realización y funcionarios participantes.

Los representantes de los oferentes que asistan podrán contar con una autorización, bastando para ello la presentación de una nota del oferente. **La falta de presentación de esta autorización no impide su participación en la visita o inspección técnica.**

Los gastos relacionados con dicha visita correrán por cuenta del oferente.

Incoterms

La edición de incoterms para esta licitación será:

No Aplica

Las expresiones DDP, CIP, FCA, CPT y otros términos afines, se regirán por las normas prescriptas en la edición vigente de los Incoterms publicada por la Cámara de Comercio Internacional.

Durante la ejecución contractual, el significado de cualquier término comercial, así como los derechos y obligaciones de las partes serán los prescritos en los Incoterms, a menos que sea inconsistente con alguna disposición del Contrato.

Autorización del Fabricante

Los ítems a los cuales se le requerirá Autorización del Fabricante son los indicados a continuación:

No Aplica

Cuando la convocante lo requiera, el oferente deberá acreditarse la cadena de autorizaciones, hasta el fabricante, productor o prestador de servicios.

La autorización deberá ser presentada en idioma castellano o en su defecto acompañada de su traducción oficial, realizada por un traductor público matriculado en la República del Paraguay. Así también cada autorización debe indicar a que ítem corresponde.

Muestras

Se requerirá la presentación de muestras de los siguientes ítems y en las siguientes condiciones:

No Aplica

En caso de ser solicitadas, las muestras deberán ser presentadas junto con la oferta, o bien en el momento y plazo fijado por la convocante en este apartado, la cual será considerada requisito indispensable para la evaluación de la oferta. La falta de presentación en la forma y plazo establecido por la convocante será causal de descalificación de la oferta.

Tiempo de funcionamiento de los bienes

El periodo de tiempo estimado de funcionamiento de los bienes, para los efectos de repuestos será de:

No Aplica

Plazo de reposición de bienes

El plazo de reposición de bienes para reparar o reemplazar será de:

Dentro de los 40 (cuarenta) minutos posteriores a la notificación realizada por parte del Administrador del Contrato, por nota o vía correo electrónico

El proveedor garantiza que todos los bienes suministrados están libres de defectos derivados de actos y omisiones que este hubiera incurrido, o derivados del diseño, materiales o manufactura, durante el uso normal de los bienes en las condiciones que imperen en la República del Paraguay.

1. La Contratante comunicará al proveedor la naturaleza de los defectos y proporcionará toda evidencia disponible, inmediatamente después de haberlos descubierto. La contratante otorgará al proveedor facilidades razonables para inspeccionar tales defectos.

Tan pronto reciba ésta comunicación, y dentro del plazo establecido en este apartado, deberá reparar o reemplazar los bienes defectuosos, o sus partes sin ningún costo para la contratante.

2. Si el proveedor después de haber sido notificado, no cumple dentro del plazo establecido, la contratante, procederá a tomar medidas necesarias para remediar la situación, por cuenta y riesgo del proveedor y sin perjuicio de otros derechos que la contratante pueda ejercer contra el proveedor en virtud del contrato.

Periodo de validez de la Garantía de los bienes

El plazo de validez de la Garantía de los bienes será el siguiente:

No Aplica

Cobertura de Seguro de los bienes

La cobertura de seguro requerida a los bienes será:

No Aplica

A menos que se disponga otra cosa en este apartado, los bienes suministrados deberán estar completamente asegurados en guaranies, contra riesgo de extravío o daños incidentales ocurridos durante la fabricación, adquisición, transporte, almacenamiento y entrega, de acuerdo a los incoterms aplicables.

REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Esta sección contiene los criterios que la convocante utilizará para evaluar la oferta y determinar si un oferente cuenta con las calificaciones requeridas. Ningún otro factor, método o criterio será utilizado.

Condición de Participación

Podrán participar de este procedimiento, las personas físicas, jurídicas y/o Consorcio, constituidos o con acuerdo de intención, inscriptos en el Registro de Proveedores del Estado.

Los oferentes domiciliados en la República del Paraguay, que pretendan participar en un procedimiento de contratación, no deberán estar comprendidos en las prohibiciones o limitaciones para presentar propuestas y contratar con el Estado, establecidas en la Ley N° 7021/22 "DE SUMINISTROS Y CONTRATACIONES PUBLICAS".

Sucursales

En los casos de procedimientos de contratación de carácter nacional podrán participar las sucursales de las matrices internacionales constituidas en la República del Paraguay. Solo serán admitidas como criterios de adjudicación las capacidades, experiencia y aptitudes de la sucursal recabadas desde su constitución, sin admitirse la utilización de las cualidades de la casa matriz u otras filiales o sucursales.

Requisitos de Calificación

Calificación Legal. Los oferentes deberán declarar que no se encuentran comprendidos en las limitaciones o prohibiciones para contratar con el Estado, según lo establecido en el artículo 21 de la Ley N° 7021/22 en concordancia con el Artículo 19 de su Decreto Reglamentario. Esta declaración forma parte del formulario de oferta en los casos que el procedimiento de contratación sea convencional y formulario de Oferta electrónica en el caso que se utilice el módulo de oferta electrónica.

Serán desechadas las ofertas de los oferentes que se encuentren comprendidos en las prohibiciones o limitaciones para presentar propuesta y contratar con el Estado, a la hora y fecha límite de presentación de ofertas o a la fecha de firma del contrato.

A los efectos de la verificación de la existencia de prohibiciones o limitaciones contenidas en el artículo 21 de la Ley N° 7021/22, el comité de evaluación realizará el siguiente análisis:

1. Verificará que el oferente haya proporcionado el formulario de ofertas, la declaración jurada de no estar comprendido en las prohibiciones y limitaciones para presentar propuesta y contratar, y además las constancias de registro de estructura jurídica y de beneficiarios finales.
2. Verificará los registros del personal de la convocante para detectar si el oferente o sus representantes, se hallan comprendidos en el artículo 21 de la Ley N° 7021/22.

3. Verificará por los medios disponibles, si el oferente y los demás sujetos individualizados en las prohibiciones o limitaciones contenidas en los incisos, aparecen en la base de datos del SINARH del VICE MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO Y GESTION ORGANIZACIONAL.
4. Si se constata que alguno de las personas mencionadas en el párrafo anterior figura en la base de datos del SINARH del VICE MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO Y GESTION ORGANIZACIONAL, el comité analizará acabadamente si tal situación le impedirá ejecutar el contrato, exponiendo los motivos para aceptar o rechazar la oferta, según sea el caso.
5. Verificará que el oferente haya proporcionado el formulario de Declaración de Personas, debidamente firmado, conforme a los estándares establecidos, y cotejará los datos con las personas físicas inhabilitadas que constan en el registro de “Sanciones a Proveedores” del SICP. Con el objeto de verificar si los directores, gerentes, socios gerentes, quienes ejerzan la administración, accionistas, cuotapartistas o propietarios se encuentren dentro de los criterios contemplados en los incisos g), h), i), y j) de la Ley 7021/22.
6. El comité podrá recurrir a fuentes públicas o privadas de información, para verificar los datos proporcionados por el oferente y las obrantes en el registro de inhabilitados de la DNCP.
7. Si el Comité confirma que el oferente o sus integrantes poseen impedimentos en virtud a lo dispuesto en el artículo 21 de la Ley N° 7021/22, la oferta será rechazada y se remitirán los antecedentes a la DNCP para los fines pertinentes.

Metodo de Evaluación

Basado únicamente en precio

Análisis de precios ofertados

La evaluación de ofertas con el criterio basado únicamente en precio, luego de haber realizado la corrección de errores aritméticos y de ordenar las ofertas presentadas de menor a mayor, el Comité de Evaluación procederá a solicitar a los oferentes una explicación detallada de la composición del precio ofertado de cada ítem, rubro o partida adjudicable, conforme al siguiente parámetro:

- a. En contrataciones en general: cuando la diferencia entre el precio ofertado y el precio referencial sea superior al 25% para ofertas por debajo del precio referencial y del 15% para ofertas que se encuentren por encima del referencial establecido por la convocante y difundido con el llamado a contratación.

Si el oferente no respondiese la solicitud, o la respuesta no sea suficiente para justificar el precio ofertado del bien o servicio, el precio será declarado inaceptable y la oferta rechazada.

El análisis de los precios, con esta metodología, será aplicado a cada ítem, rubro o partida que componga la oferta y en cada caso deberá ser debidamente fundada la decisión adoptada por la Convocante en el ejercicio de su facultad discrecional.

Para la evaluación de ofertas basada en la multiplicidad de criterios, en cuanto al análisis del precio se podrá considerar el parámetro dispuesto en el presente apartado.

Composición de Precios

La estructura mínima del desgloce de composición de los precios, será:

Elementos que determinan el precio del bien/servicio ofertado.	Costo expresado en la moneda de la oferta.
Elementos de Valor Fijo	
Mano de obra	
Inmuebles	
Maquinarias	
Enseres de cocina	
Gastos de transporte	
Equipos informáticos	
Servicios básicos	
Elementos de Valor Variable	
Insumos	
Mantenimiento	
Gastos administrativos	
Total de costos	
Utilidad esperada	
Precio del bien/servicio antes de impuestos	
Impuestos	
Precio final del bien/servicio impuestos incluidos	

El oferente podrá presentar junto con su oferta el desglose de composición de precios, cuando su oferta se encuentre fuera de los parámetros establecidos en la cláusula anterior.

Margen de preferencia en procedimientos de contratación de carácter internacional

En los procedimientos de contratación de carácter internacional, las convocantes otorgarán el beneficio de margen de preferencia del 10% (diez por ciento), a las ofertas que incorporen:

1. El empleo de los recursos humanos del país.
2. La adquisición y locación de bienes producidos en la República del Paraguay.

Para el otorgamiento del beneficio, los Oferentes deberán acreditar como mínimo el porcentaje de contenido nacional establecido en la reglamentación vigente en la materia.

Requisitos documentales para evaluación de las condiciones de participación.

1. Formulario de Oferta (*)

[El formulario de oferta y lista de precios, generados electrónicamente a través del SICP, deben ser completados y firmados por el oferente.

En caso de que se emplee el módulo de oferta electrónica se considerará que el listado de ítems forma parte del formulario de oferta electrónica, y deberá sujetarse en todo lo demás a la reglamentación vigente.]

2. Garantía de Mantenimiento de Oferta (*)

La garantía de mantenimiento de oferta debe ser extendida, bajo la forma establecida en el SICP.

3. Certificado de Cumplimiento con la Seguridad Social (**)
4. Certificado de Producto y Empleo Nacional, emitido por el MIC, en caso de contar. (**)
5. Certificado de Cumplimiento Tributario. (**)
6. Patente comercial del municipio en donde esté asentado el establecimiento del oferente. (**)
7. Declaración Jurada de “Declaración de Personas”, de conformidad con el formulario estándar - Sección Formularios (**)
8. Documentos legales .Oferentes.

8.1. Personas Físicas.

- a. Fotocopia simple de la Cédula de Identidad del firmante de la oferta. (*)
- b. Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes – RUC (*)
- c. En el caso que suscriba la oferta otra persona en su representación, deberá acompañar una fotocopia simple de su cédula de identidad y una fotocopia simple del poder suficiente otorgado por Escritura Pública para presentar la oferta y representarlo en los actos de la licitación. No es necesario que el poder esté inscripto en el Registro de Poderes. (*)

8.2. Personas Jurídicas.

1. Fotocopia simple de los documentos que acrediten la existencia legal de la persona jurídica tales como la Escritura Pública de Constitución y protocolización de los Estatutos Sociales. Los estatutos deberán estar inscriptos en la Sección Personas Jurídicas de la Dirección de Registros Públicos. (*)
2. Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes. (*)
3. Fotocopia simple de los documentos de identidad de los representantes o apoderados de la sociedad. (*)
- d. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al oferente. Estos documentos pueden consistir en: un poder suficiente otorgado por Escritura Pública (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o los documentos societarios que justifiquen la representación del firmante, tales como las actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas. (*)

8.3. Oferentes en Consorcio.

- a. Cada integrante del consorcio que sea una persona física domiciliada en la República del Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes Individuales especificados en el apartado Oferentes Individuales. Personas Físicas. Cada integrante del consorcio que sea una persona jurídica domiciliada en Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes Individuales Personas Jurídicas. (*)
- b. Original o fotocopia del consorcio constituido o del acuerdo de intención de constituir el consorcio por escritura pública en caso de resultar adjudicados y antes de la firma del contrato. Las formalidades de los acuerdos de intención y de los consorcios serán determinadas por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP). (*)
- c. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades de los firmantes del acuerdo de intención de consorciarse. Estos documentos pueden consistir en (*):
 - i. Un poder suficiente otorgado por escritura pública por cada miembro del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o
 - ii. Los documentos societarios de cada miembro del consorcio, que justifiquen la representación del firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.
- d. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al consorcio, cuando se haya formalizado el consorcio. Estos documentos pueden consistir en (*):
 - i. Un poder suficiente otorgado por escritura pública por la Empresa Líder del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o
 - ii. Los documentos societarios de la Empresa Líder, que justifiquen la representación del firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.

En caso de que los procedimientos no sean por el módulo de oferta electrónica, el oferente deberá presentar el Formulario de Oferta y la Planilla de precio, para los casos en que se utilice el Módulo de Oferta Electrónica los datos se deberán cargar en el Formulario de oferta electrónica de conformidad a la normativa vigente.

Los documentos indicados con asterisco (*) son considerados documentos sustanciales a ser presentados con la oferta de conformidad al Decreto Reglamentario.

Los documentos indicados con doble asterisco (**) deberán estar vigentes a la fecha y hora tope de presentación de ofertas.

Capacidad Financiera

Con el objetivo de calificar la situación financiera del oferente, se considerarán los siguientes índices:

- a) Para contribuyente de IRE GENERAL.

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

a. **Ratio de Liquidez:** activo corriente / pasivo corriente.

Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, de los 3 años (2021, 2022 y 2023).

b. **Endeudamiento:** pasivo total / activo total.

No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, de los 3 años (2021, 2022 y 2023).

c. **Rentabilidad:** Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida con respecto al Capital. El promedio de los 3 años no deberá ser negativo (2021, 2022 y 2023).

Observación: Si en alguno de los tres años, o los tres años presentados por la Empresa, su pasivo es igual a 0, se considerará el Ratio de Liquidez igual a 1 y se dará por cumplido el Ratio de Endeudamiento. Esta salvedad en el PBC hace posible calcular el promedio del índice de liquidez de los 3 (tres) ejercicios analizados, debido a que se otorga un valor que puede ser promediado.

b) Para contribuyente de IRE SIMPLE.

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso):

Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, de los 3 años (2021, 2022 y 2023).

c) Para contribuyente de IRP.

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, de los 3 años (2021, 2022 y 2023).

d) Para contribuyentes de exclusivamente IVA General.

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, de los 3 años (2021, 2022 y 2023).

Los oferentes al efecto de lo anteriormente señalado, deberán presentar los documentos que se indican en los requisitos documentales

Observación: En Caso de Oferentes en Consorcio, todos los integrantes del Consorcio deberán cumplir con la capacidad financiera mínima requerida.

Requisitos documentales para la evaluación de la capacidad financiera

Para evaluar el presente criterio, el oferente deberá presentar las siguientes documentaciones:

a.	Balance General y Cuadro de Estado de Resultados de los años 2021, 2022 y 2023 para contribuyente de IRE General.
----	---

b.	IVA General de 36 (treinta y seis) meses de los años 2021, 2022 y 2023 según la Circular N° 11/2020 y las demás reglamentaciones vigentes de la SET, para contribuyentes sólo del IVA General.
c.	Formulario 106 de los años 2021, 2022 y 2023 para contribuyentes del IRE Simple.
d.	Formulario 104 de los años 2021, 2022 y 2023 para contribuyentes de Renta Personal

Experiencia requerida

Con el objetivo de calificar la experiencia del oferente, se considerarán los siguientes índices:

1. Demostrar la experiencia en servicios de catering especializados en comedores a empresas privadas y/o instituciones públicas a través de la sumatoria de contratos y/o facturaciones de ventas y/o recepciones finales y/o parciales por monto igual o superior al 50 (cincuenta) % como mínimo del monto total máximo de la presente licitación, de los 3 (tres) últimos años (2022, 2023 y 2024).

Observación: El resultado de la suma de los montos de los contratos y/o facturaciones de ventas y/o recepciones finales y/o parciales deberá ser igual o superior al 50 % del monto total máximo de la presente licitación. Los contratos y/o facturaciones de ventas y/o recepciones finales y/o parciales deben estar autenticados por Escribanía Pública y podrá presentarse la cantidad que fuere necesaria para acreditar el volumen o monto solicitado, siempre que hayan sido emitidas dentro del periodo mencionado (2022, 2023 y 2024).

2. La empresa participante deberá demostrar la experiencia en provisión de alimentos en general, se deberá demostrar que se encuentra en el mercado de provisión de alimentos en general por lo menos dentro de los últimos 3 años (2022, 2023 y 2024), comprobables con copias de contratos con sus respectivas facturas y recepciones finales, por cada año requerido. Esto a parte de brindar estabilidad en el vínculo de la prestación de servicios requeridos, asegura que cuenta con el conocimiento en el campo del mercado, distribución y organización del servicio objeto del llamado.

Observación: El resultado de la suma de los montos de los contratos con sus respectivas facturas y recepciones finales deberá ser igual o superior al 50 % del monto total máximo de la presente licitación, y deben estar autenticados por Escribanía Pública y podrá presentarse la cantidad que fuere necesaria para acreditar el volumen o monto solicitado, las mismas deberán ser emitidas por cada año mencionado (2022, 2023 y 2024).

3. La empresa participante deberá contar como mínimo con 3 comedores abiertos al público o prestando servicio a empresas privadas o instituciones públicas de forma a que la convocante pueda visitar y verificar el servicio en dichos locales.

Nota 1 para el Oferente: En caso de presentar recepciones finales, las mismas deben hacer mención de la fecha de emisión y de los montos de los bienes. Caso contrario no podrán ser consideradas para evaluar el presente requisito.

Nota 2 para el Oferente: En caso de presentar recepciones parciales, por el principio de igualdad sólo se consideraría el monto ejecutado al momento de la emisión de acta provisoria o recepción parcial.

Nota 3 para el Oferente: En caso de que la empresa oferente haya sido adjudicada en años anteriores al llamado o tenga contrato vigente con la Convocante, no deberá poseer antecedentes negativos con la Convocante (Incumplimiento de obligaciones contractuales, multas, reclamos o amonestaciones) esta situación será verificado por el Comité Evaluador, con el informe remitido por el Administrador del contrato, en este o en otros procesos.

Observación: En caso de Consorcios, el líder del consorcio deberá reunir como mínimo el 60% del requisito con sus facturaciones y el restante 40% se completará con los miembros del consorcio.

Requisitos documentales para la evaluación de la experiencia

1.	Copia autenticada de contratos y/o facturaciones de ventas y/o recepciones finales y/o parciales que avalen la experiencia requerida, de los últimos 3 años (2022, 2023 y 2024)
2.	Copia autenticada de contratos con sus respectivas facturas y recepciones finales, por cada año mencionado (2022, 2023 y 2024).
3.	Presentar la autorización de la DNIT de cada una de las sucursales, con mínimo de 3 años de antigüedad en las mismas (2022, 2023 y 2024) y/o Patente Municipal y/o contrato de explotación del comedor en las empresas.

Capacidad Técnica

El oferente deberá proporcionar evidencia documentada que demuestre su cumplimiento con los siguientes requisitos de capacidad técnica:

1. El oferente deberá presentar una declaración jurada donde declare contar con la capacidad de provisión de los servicios requeridos.

Observación: En caso de oferentes en consorcio, el líder del consorcio al menos el 60% de los requisitos y el 40% restante los demás integrantes del consorcio.

2. El oferente deberá presentar una declaración jurada donde declare que cumplirá con las Especificaciones Técnicas y con el plazo de entrega de los servicios.

Observación: En caso de oferentes en consorcio, el líder del consorcio al menos el 60% de los requisitos y el 40% restante los demás integrantes del consorcio.

3. El oferente deberá presentar declaración jurada donde declare que el punto de fabricación se encuentra a una distancia no mayor de 4 km del lugar a realizar el servicio, con el croquis respectivo, pudiendo la convocante solicitar verificación de las instalaciones del lugar donde se realizará la producción de los alimentos.

Observación: En caso de oferentes en consorcio, el líder del consorcio al menos el 60% de los requisitos y el 40% restante los demás integrantes del consorcio.

4. El oferente deberá con Autorizaciones de otras Instituciones Públicas:

- Habilitación de la empresa fabricante por parte del INAN

- Certificado de buenas prácticas (BMP) del lugar de producción de los alimentos a ser ofrecidos en el servicio
- Certificado de participación de capacitación en BUENAS PRACTICAS DE MUFACTURACIÓN vigente al momento de la apertura, impartido por el INAN.
- Habilitación de la fabricante en la categoría 3, 6, 11 y 16 por la INAN.

Observación: En caso de oferentes en consorcio, al menos uno de los consorciados deberá cumplir este requisito.

5. La empresa oferente deberá contar Certificado de Sistemas de Gestión de Calidad ISO 9001:2015, cuyo alcance sea la de distribución de ingredientes, Alimentos en Entidades Hospitalarias públicas y/o Privadas.

Observación: En caso de oferentes en consorcio, al menos uno de los consorciados deberá cumplir este requisito.

6. Certificado internacional en implementación y gestión de sistemas de inocuidad alimentaria según normas HACCP, cuyo alcance guarde relación con el objeto del llamado.

Observación: En caso de oferentes en consorcio, al menos uno de los consorciados deberá cumplir este requisito.

7. Capacidad del personal: El oferente deberá presentar el listado de Recursos Humanos capacitados para la realización del servicio bajo Declaración Jurada. Deberá adjuntar el Curriculum Vitae de cada personal, acompañado de las documentaciones que respalden el perfil requerido y la experiencia tales como Certificados de trabajo u otros Documentos que acrediten la experiencia. Deberá contar con el personal mínimo necesario para brindar el servicio del Comedor, según el siguiente detalle:

Como mínimo con 7 (siete) empleados que exclusivamente cubran el servicio:

- 1 (un) Cocinero/a
- 2 (dos) Ayudantes de cocina
- 2 (dos) empaquetadores y distribuidores
- 1 (un) Encargado representante de la empresa oferente con la siguiente formación como mínimo: Curso de elaboración y comercialización de alimentos, comprobable como mínimo de 90 horas con certificado. Capacitación en Higiene aplicado a la manipulación de alimentos o similar, como mínimo de 20 horas. Curso en elaboración de Cocina saludable o similar, como mínimo de 70 horas, a fin de garantizar el equilibrio alimenticio como el proceso y las buenas prácticas en la producción alimenticia el cual debe respaldar su CV, con documentaciones, certificados o título universitario. El mismo deberá formar parte del plantel estable de la empresa con antigüedad como mínimo 6 meses en la misma, demostrable con planilla de IPS del mes de entrada.
- 1 (un/a) tecnólogo/a de alimentos, que garantice el proceso y las buenas prácticas en la producción alimenticia el cual deberá formar parte del plantel de la empresa y/o con contrato vigente al momento de la apertura, demostrable con copia de contrato vigente y/o planilla de IPS Debe respaldar su CV, con documentaciones, título universitario, registro al día y experiencia comprobada con al menos 5 años de experiencia en asesoría en el rubro de comedores y/o similares.

Observación: En Caso de Oferentes en Consorcio, el líder del consorcio al menos el 60% de los requisitos y el 40% restante los demás integrantes del consorcio.

8. Infraestructura: El oferente deberá contar mínimamente con infraestructura propia en máquinas, equipos, herramientas, etc.. que a continuación se indican:

- 2 (dos) Heladeras o Visicooler.
- 2 (dos) Congeladores de gran capacidad.
- 1 (una) Cocina de uso industrial.
- 2 (dos) Hornos industriales.
- 1 (un) Microondas.
- 1 (una) Freidora industrial.
- 1 (una) Licuadora industrial.
- 1 (una) Procesadora industrial
- 1 (un) Abatidor de 10 bandejas

- 1 (una) Cámara movable 1.500 kilos

Para el efecto, deberá presentar un listado de los equipos y herramientas en carácter de Declaración Jurada.

Observación: En caso de oferentes en consorcio, al menos uno de los consorciados deberá cumplir este requisito.

9. El proveedor deberá presentar una declaración jurada donde declare los detalles de los vehículos (mínimo 3), con una capacidad de carga no menor a 1tn deberán ser refrigeradas que serán utilizados en el transporte de los alimentos desde el centro de producción hasta la planta de Villa Elisa, indicando marca, modelo, año de fabricación, cédula verde, habilitación, adecuaciones para el transporte y mantenimiento de alimentos. Con habilitación y póliza de seguros al día al momento de la presentación de la oferta.

Observación: En Caso de Oferentes en Consorcio, el líder del consorcio al menos el 60% de los requisitos y el 40% restante los demás integrantes del consorcio.

10. Fotocopia autenticada del título de Propiedad a nombre del oferente de los vehículos propuestos para prestar el servicio de traslado de alimentos o fotocopia del contrato de alquiler a dicho efecto, fotocopia de la cédula verde, habilitación. En caso de vehículos alquilados, el Oferente deberá presentar cédula verde, habilitación y contrato de alquiler certificado por Escribanía Pública de el o los vehículos.

Observación: En Caso de Oferentes en Consorcio, el líder del consorcio al menos el 60% de los requisitos y el 40% restante los demás integrantes del consorcio.

11. El oferente, deberá contar con la habilitación sanitaria vigente, correspondiente, expedida por el M.S.P. y B.S., para la explotación del Servicio del Comedor.

Observación: En Caso de Oferentes en Consorcio, al menos uno de los consorciados deberá cumplir este requisito.

12. El personal contratado por el oferente para realizar el servicio de explotación del comedor (cocineros, cortadores de carne y verduras, lava platos, etc.) deberá contar con las certificaciones sanitarias habilitantes, expedidas por el M.S.P.B.S. y demás Organismos habilitados para el efecto.

Observación: En Caso de Oferentes en Consorcio, al menos uno de los consorciados deberá cumplir este requisito.

Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad técnica

Los siguientes documentos serán los considerados para la evaluación del presente criterio:

1.	Declaración Jurada donde declare contar con la capacidad de provisión de los servicios requeridos.
2.	Declaración Jurada donde declare que cumplirá con las Especificaciones Técnicas y con el plazo de entrega de los servicios.
3.	Declaración Jurada donde declare que el punto de fabricación se encuentra a una distancia no mayor de 4 km del lugar a realizar el servicio, con el croquis respectivo, pudiendo la convocante solicitar verificación de las instalaciones del lugar donde se realizará la producción de los alimentos.

4.	<p>Autorizaciones de otras Instituciones Públicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Habilitación de la empresa fabricante por parte del INAN - Certificado de buenas prácticas (BMP) del lugar de producción de los alimentos a ser ofrecidos en el servicio - Certificado de participación de capacitación en BUENAS PRACTICAS DE MUFACTURACIÓN vigente al momento de la apertura, impartido por el INAN. - Habilitación de la fabricante en la categoría 3, 6, 11 y 16 por la INAN.
5.	<p>Certificado de Sistemas de Gestión de Calidad ISO 9001:2015, cuyo alcance sea la de distribución de ingredientes, Alimentos en Entidades Hospitalarias públicas y/o Privadas.</p>
6.	<p>Certificado internacional en implementación y gestión de sistemas de inocuidad alimentaria según normas HACCP, cuyo alcance guarde relación con el objeto del llamado.</p>
7.	<p>Listado de Recursos Humanos capacitados para la realización del servicio bajo Declaración Jurada. Deberá adjuntar el Curriculum Vitae de cada personal, acompañado de las documentaciones que respalden el perfil requerido y la experiencia tales como Certificados de trabajo u otros Documentos que acrediten la experiencia. Deberá contar con el personal mínimo necesario para brindar el servicio del Comedor, según el siguiente detalle:</p> <p>Como mínimo con 7 (siete) empleados que exclusivamente cubran el servicio:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 (un) Cocinero/a - 2 (dos) Ayudantes de cocina - 2 (dos) empaquetadores y distribuidores - 1 (un) Encargado representante de la empresa oferente con la siguiente formación como mínimo: Curso de elaboración y comercialización de alimentos, comprobable como mínimo de 90 horas con certificado. Capacitación en Higiene aplicado a la manipulación de alimentos o similar, como mínimo de 20 horas. Curso en elaboración de Cocina saludable o similar, como mínimo de 70 horas, a fin de garantizar el equilibrio alimenticio como el proceso y las buenas prácticas en la producción alimenticia el cual debe respaldar su CV, con documentaciones, certificados o título universitario. El mismo deberá formar parte del plantel estable de la empresa con antigüedad como mínimo 6 meses en la misma, demostrable con planilla de IPS del mes de entrada. - 1 (un/a) tecnólogo/a de alimentos, que garantice el proceso y las buenas prácticas en la producción alimenticia el cual deberá formar parte del plantel de la empresa y/o con contrato vigente al momento de la apertura, demostrable con copia de contrato vigente y/o planilla de IPS Debe respaldar su CV, con documentaciones, título universitario, registro al día y experiencia comprobada con al menos 5 años de experiencia en asesoría en el rubro de comedores y/o similares.

8.	<p>Listado de las maquinarias, equipos y herramientas en carácter de Declaración Jurada de contar mínimamente con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 (dos) Heladeras o Visicooler. - 2 (dos) Congeladores de gran capacidad. - 1 (una) Cocina de uso industrial. - 2 (dos) Hornos industriales. - 1 (un) Microondas. - 1 (una) Freidora industrial. - 1 (una) Licuadora industrial. - 1 (una) Procesadora industrial - 1 (un) Abatidor de 10 bandejas - 1 (una) Cámara movable 1.500 kilos
9.	<p>Declaración Jurada donde declare los detalles de los vehículos (mínimo 3), con una capacidad de carga no menor a 1tn deberán ser refrigeradas que serán utilizados en el transporte de los alimentos desde el centro de producción hasta la planta de Villa Elisa, indicando marca, modelo, año de fabricación, cédula verde, habilitación, adecuaciones para el transporte y mantenimiento de alimentos. Con habilitación y póliza de seguros al día al momento de la presentación de la oferta.</p>
10.	<p>Fotocopia autenticada del título de Propiedad a nombre del oferente de los vehículos propuestos para prestar el servicio de traslado de alimentos o fotocopia del contrato de alquiler a dicho efecto, fotocopia de la cédula verde, habilitación. En caso de vehículos alquilados, el Oferente deberá presentar cédula verde, habilitación y contrato de alquiler certificado por Escribanía Pública de el o los vehículos.</p>
11.	<p>Habilitación sanitaria vigente, correspondiente, expedida por el M.S.P. y B.S., para la explotación del Servicio del Comedor.</p>
12.	<p>El personal contratado por el oferente para realizar el servicio de explotación del comedor (cocineros, cortadores de carne y verduras, lava platos, etc.) deberá contar con las certificaciones sanitarias habilitantes, expedidas por el M.S.P.B.S. y demás Organismos habilitados para el efecto.</p>

Otros criterios que la convocante requiera

Otros criterios para la evaluación de las ofertas a ser considerados en ésta contratación serán:

OBSERVACIÓN: LO ESTABLECIDO EN EL APARTADO PORCENTAJE DE MULTAS DE LA SECCIÓN CONDICIONES CONTRACTUALES **NO APLICA**.

PORCENTAJE DE MULTAS

El valor del porcentaje de multas que será aplicado por el atraso en la entrega de los bienes, o incumplimiento en la prestación de servicios será según el siguiente detalle:

Hasta el 1% del valor de la factura correspondiente a la quincena del servicio en el que se evidenció el incumplimiento por la constatación de alguno de los siguientes eventos: Ingredientes perecederos en estado de descomposición, falta de higiene en los utensilios y enseres de cocina, falta de higiene y correcta conservación de los ingredientes, atraso en el horario establecido para la habilitación del servicio.

Hasta el 25% de la facturación del ítem del incumplimiento de ese día en que se registró, por incumplimiento del menú en los ítems 3 y 4.

Del 3% al 5% de la facturación del ítem 1, correspondiente a la quincena en la que se generó el incumplimiento, según la siguiente escala:

La contratante podrá deducir en concepto de multas una suma equivalente al porcentaje del precio de entrega de los bienes atrasados, por cada día de atraso indicado en este apartado. La contratante podrá rescindir administrativamente el contrato cuando el valor de las multas supere el monto de la Garantía de Cumplimiento de Contrato.

La aplicación de multas no libera al proveedor del cumplimiento de sus obligaciones contractuales.

Aclaración de las ofertas

Con el objeto de realizar la revisión, evaluación, comparación y posterior calificación de ofertas, el Comité de Evaluación podrá solicitar a los oferentes, aclaraciones respecto de sus ofertas, dichas solicitudes y las respuestas de los oferentes se realizarán por escrito.

A los efectos de confirmar la información o documentación suministrada por el oferente, el Comité de Evaluación, podrá solicitar aclaraciones a cualquier fuente pública o privada de información.

Las aclaraciones de los oferentes que no sean en respuesta a aquellas solicitadas por la convocante, no serán consideradas.

No se solicitará, ofrecerá, ni permitirá ninguna modificación a los precios ni a la sustancia de la oferta, excepto para confirmar la corrección de errores aritméticos.

Disconformidad, errores y omisiones

Siempre y cuando una oferta se ajuste sustancialmente a las bases de la contratación, el Comité de Evaluación, requerirá que cualquier disconformidad u omisión que no constituya una desviación significativa, sea subsanada en cuanto a la información o documentación que permita al Comité de Evaluación realizar la calificación de la oferta.

A tal efecto, el Comité de Evaluación emplazará por escrito al oferente a que presente la información o documentación necesaria, dentro de un plazo razonable no menor a un día hábil, bajo apercibimiento de rechazo de la oferta. El Comité de Evaluación podrá reiterar el pedido cuando la respuesta no resulte satisfactoria, toda vez que no se viole el principio de igualdad.

Con la condición de que la oferta cumpla sustancialmente con los Documentos de la Licitación, la convocante corregirá errores aritméticos de la siguiente manera y notificará al oferente para su aceptación:

- a) Si hay una discrepancia entre un precio unitario y el precio total obtenido al multiplicar ese precio unitario por las cantidades correspondientes, prevalecerá el precio unitario y el precio total será corregido.
- b) Si hay un error en un total que corresponde a la suma o resta de subtotales, los subtotales prevalecerán y se corregirá el total.
- c) En caso que el oferente haya cotizado su precio en guaraníes con décimos y céntimos la convocante procederá a realizar el redondeo hacia abajo.

Si hay una discrepancia entre palabras y cifras, prevalecerá el monto expresado en palabras a menos que la cantidad expresada en palabras corresponda a un error aritmético, en cuyo caso prevalecerán las cantidades en cifras de conformidad con los párrafos (a) y (b) mencionados.

Criterios de desempate de ofertas

En caso de que existan dos o más oferentes solventes que cumplan con todos los requisitos establecidos en el pliego de bases y condiciones del procedimiento de contratación, igualen en precio y sean sus ofertas las más bajas, el comité de evaluación determinará cuál de ellas es la mejor calificada para ejecutar el contrato utilizando los criterios dispuestos para el efecto por la DNCP en la reglamentación pertinente.

Criterios de Adjudicación

De acuerdo con el mercado, el objeto del contrato y el ciclo de vida del bien o servicio, podrá usarse uno o la combinación de varios criterios, previstos en el artículo 52 de la Ley N° 7021/22 “De Suministro y Contrataciones Públicas”.

La adjudicación de la oferta solo podrá fundamentarse en la evaluación de los criterios señalados en los documentos del procedimiento de contratación.

En los procedimientos de contratación en los cuales se aplique la combinación de criterios, la evaluación de las ofertas se llevará a cabo con base a la metodología, criterios y parámetros establecidos en los pliegos de bases y condiciones que permitan establecer cuál es aquella que ofrece mayor valor por dinero.

En los demás casos, la convocante adjudicará el contrato al oferente cuya oferta haya sido evaluada como la más baja y cumpla sustancialmente con los requisitos de las bases y condiciones, siempre y cuando la convocante determine que el oferente está calificado para ejecutar el contrato satisfactoriamente.

1. La adjudicación en los procedimientos de contratación en los cuales se aplique el atributo de contrato abierto, se efectuará por las cantidades o montos máximos solicitados en el procedimiento de contratación, sin que ello implique obligación de la convocante de requerir la provisión de esa cantidad o monto durante de la vigencia del contrato, obligándose sí respecto de las cantidades o montos mínimos establecidos.

2. En caso de que la convocante no haya adquirido la cantidad o monto mínimo establecido, deberá consultar al proveedor si desea ampliarlo para el siguiente ejercicio fiscal, hasta cumplir el mínimo.

3. Al momento de adjudicar el contrato, la convocante se reserva el derecho a disminuir la cantidad de Bienes y/o Servicios requeridos, por razones de disponibilidad presupuestaria u otras razones debidamente justificadas. Estas variaciones no podrán alterar los precios unitarios u otros términos y condiciones de la oferta y de los documentos de la licitación.

En aquellos procedimientos de contratación en los cuales se aplique el atributo de contrato abierto, cuando la Convocante deba disminuir cantidades o montos a ser adjudicados, no podrá modificar el monto o las cantidades mínimas establecidas en las bases de la contratación.

Notificaciones

Cuando la convocante opte por notificar la adjudicación a través del SICP, la notificación de la misma será realizada de manera automática, a los correos declarados en el Registro de Proveedores del Estado de los oferentes presentados. A efectos de la notificación oficial, solo serán considerados tales correos electrónicos. La notificación comprenderá la Resolución de la adjudicación, el informe de evaluación.

En sustitución de la notificación a través del SICP, las Convocantes podrán dar a conocer la adjudicación por medios físicos o electrónicos a cada uno de los oferentes, acompañados de la copia íntegra de la resolución de adjudicación y del informe de evaluación, de conformidad al artículo 62 del Decreto.

La no entrega del informe en ocasión de la notificación, suspende el plazo para formular protestas hasta tanto la convocante haga entrega de dicha copia al oferente solicitante.

3. En caso de la convocante opte por la notificación física a los oferentes participantes, deberá realizarse únicamente con el acuse de recibo y en el mismo con expresa mención de haber recibido el informe de evaluación y la resolución de adjudicación.

4. Las cancelaciones o declaraciones desiertas deberán ser notificadas a todos los oferentes, según el procedimiento indicado precedentemente.

5. Las notificaciones realizadas en virtud al contrato, deberán ser por escrito y dirigirse a la dirección indicada en el contrato.

Audiencia Informativa

Una vez notificado el resultado del proceso, el oferente tendrá la facultad de solicitar una audiencia a fin de que la convocante explique los fundamentos que motivan su decisión.

La solicitud de audiencia informativa no suspenderá ni interrumpirá el plazo para la interposición de protestas.

El procedimiento de realización de la misma deberá ajustarse a las reglamentaciones vigentes para el efecto.

SUMINISTROS REQUERIDOS - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Esta sección constituye el detalle de los bienes con sus respectivas especificaciones técnicas - EETT, de manera clara y precisa para que el oferente elabore su oferta. Salvo aquellas EETT de productos ya determinados por plantillas aprobadas por la DNCP.

Suministros y Especificaciones técnicas

Esta sección constituye el detalle de los bienes y/o servicios con sus respectivas especificaciones técnicas - EETT, de manera clara y precisa para que el oferente elabore su oferta. Salvo aquellas EETT de productos ya determinados por plantillas aprobadas por la DNCP.

El Suministro deberá incluir todos aquellos ítems que no hubiesen sido expresamente indicados en la presente sección, pero que pueda inferirse razonablemente que son necesarios para satisfacer el requisito de suministro indicado, por lo tanto, dichos bienes y servicios serán suministrados por el Proveedor como si hubiesen sido expresamente mencionados, salvo disposición contraria en el Contrato.

Los bienes y servicios suministrados deberán ajustarse a las especificaciones técnicas y las normas estipuladas en este apartado. En caso de que no se haga referencia a una norma aplicable, la norma será aquella que resulte equivalente o superior a las normas oficiales de la República del Paraguay. Cualquier cambio de dichos códigos o normas durante la ejecución del contrato se aplicará solamente con la aprobación de la contratante y dicho cambio se regirá de conformidad a la cláusula de adendas y cambios.

El Proveedor tendrá derecho a rehusar responsabilidad por cualquier diseño, dato, plano, especificación u otro documento, o por cualquier modificación proporcionada o diseñada por o en nombre de la Contratante, mediante notificación a la misma de dicho rechazo.

Identificación de la unidad solicitante y justificaciones

En este apartado la convocante deberá indicar los siguientes datos:

- **Identificar el nombre, cargo y la dependencia de la Institución de quién solicita el llamado a ser publicado:**

Nombre: Lic. Ana Karina Yaluk

Cargo: Directora

Dependencia: Dirección de Gestión Empresarial

- **Justificar la necesidad que se pretende satisfacer mediante la contratación a ser realizada:**

El llamado se realiza debido a la necesidad de contar con dicho servicio, dando cumplimiento a lo establecido en el Contrato Colectivo de Condiciones de Trabajo.

Además, contar con dicho servicio posibilita la cobertura total de los puestos de trabajo durante todo el horario de trabajo.

- **Justificar la planificación (si se trata de un llamado periódico o sucesivo, o si el mismo responde a una necesidad temporal):**

La presente contratación responde a una necesidad periódica, debido a es necesario contar con la provisión de almuerzos de manera mensual.

- Justificar las especificaciones técnicas establecidas:

Las especificaciones técnicas se elaboran en función a las necesidades alimenticias del personal de Petropar y que las mismas sean equilibradas y saludables.

Especificaciones técnicas - CPS

Los productos y/o servicios a ser requeridos cuentan con las siguientes especificaciones técnicas:

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

SERVICIO DE COMEDOR PARA FUNCIONARIOS DE VILLA ELISA

ITEM 1. SERVICIO DE ALMUERZO PARA FUNCIONARIOS DE PLANTA VILLA ELISA.

DE LUNES A VIERNES (excluidos días feriados nacionales y asuetos)

1.1. CANTIDAD DE COMENSALES (PROMEDIO/DIA): 350 (TRESCIENTOS CINCUENTA)

1.2. EL SERVICIO DE ALMUERZO CONSTARÁ DE:

1. Un Plato Principal de 450 gramos
2. Guarnición de 200 g.
3. Ensalada
4. Un Menú Opcional (para quienes opten por el menú light o dietetico)
5. Un Postre de 250 g. ó un postre opcional (frutas de estación - 3 unidades o su equivalente en g.)
6. Panificado del día no menor a 40 gramos o Mandioca o Batata (cocidos en el día) no menor a 150 gramos
7. Una Botella refrigerada de Jugo natural entre 250 ml y hasta 400 ml. de naranja, pomelo, durazno, piña, limón, sin colorantes ni conservantes. O una botella de agua mineral de 500 ml.

LA MODALIDAD ESTABLECIDA PARA LA PROVISION DEL ALMUERZO ES 1) RETIRO POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS EN SUS RECIPIENTES (MARMITA) PERSONALES; O, 2) EN PLATO CON CUBIERTOS Y UNA BANDEJA INDIVIDUAL, PARA SER CONSUMIDO EN LAS INSTALACIONES DEL COMEDOR.

EL HORARIO ESTABLECIDO PARA LA PROVISIÓN DEL ALMUERZO ES A LAS 11:15 HS, CON UNA TOLERANCIA MÁXIMA DE 15 MINUTOS, HASTA LA ENTREGA TOTAL.

1.3. LISTADO DE OPCIONES PARA EL MENÚ DIARIO

a. Plato Principal 450 gramos Podrá variarse entre los siguientes Menús:

- Vorí de Carne Vacuna o de pollo Soyo con Tortillas Sopa de Pollo
- Sopa de Poroto con queso Paraguay
- Picadito de carne- Trozos de carne con papas y huevo.
- Locro c/ Carne Vacuna
- Puchero de Osobuco
- Albóndigas de carne vacuna en Salsa
- Asado a la Olla de carne vacuna o de cerdo
- Asado a la Parrilla (Costilla Vacuna, Vacío, Tapa Cuadril, Costilla de Cerdo, Pollo)
- Arrollado de pechuga de pollo relleno de jamón y queso
- Bife Koyguá, o a Caballo
- Bife de Hígado encebollado con huevo

- Canelones de Carne, Pollo, choclo, acelga y espinaca c/ variedad de Salsas
- Capellettis de: carne, pollo, jamón y queso, verduras, ricota
- Carne al horno (Rabadilla, Tapa cuadril, Colita cuadril, Vacío, Costeleta de Cerdo, Pollo)
- Chop Suey de carne vacuna, pollo, cerdo o mixto.
- Chupín de Tilapia o surubí
- Chupín de pollo
- Estofado de Carne Vacuna o Pollo y Variedad de Salsas Estofado de Papa c/Arvejas y Carne Feichoad
- Festival de Pastas (Fideos, Ñoquis, Capellettis, Raviolos, Lasañas y Canelones, con Salsa blanca, rosada y roja)
- Fugazza
- Guiso de Arroz, Fideos o lentejas c/Carne Vacuna o Pollo Lasaña de Carne Vacuna, Pollo o Jamón y Queso Matambre vacuno relleno
- Matambre a la pizza
- Milanese de Carne Vacuna, Pollo, Pescado, Mondongo o Berenjena
- Milanese a la Napolitana (de carne vacuna o Pollo)
- Marinera de Carne Vacuna o Pollo
- Ñoquis c/ Carne Vacuna o Pollo y variedad de Salsas
- Peceto relleno al horno
- Peceto en salsa madera
- Polenta c/Salsa y Carne Vacuna
- Pollo a la portuguesa
- Raviolos de: carne, pollo, verdura, jamón y queso, ricota con variedad de salsas
- Stroganoff de carne vacuna o pollo
- Supremas de pollo al horno.
- Soufflés de: Verduras, Choclo o Acelga y Espinaca.
- Zapallitos Rellenos de carne vacuna, choclo o verduras y queso.

b. Guarnición: (200 g. que acompañará al Plato Principal o a la opción) no contabilizará como gramaje de plato principal: Podrán variarse entre las siguientes opciones:

- Arroz: Kesú, Frito al ajo, a la griega, a la Provenzal, frito mixto.
- Fideo: Kesú, a la crema, a la manteca, al pesto, a la Provenzal.
- Mandi'ó Chyryry con huevo, queso y cebollita de verdeo
- Puré de Papas
- Polenta con queso Paraguay
- Papas al horno
- Papa a la crema
- Papa rústica
- Papas / mandiocas/ batatas fritas
- Panaché de verduras
- Chop suey de verduras
- Tortillitas c/cebollitas de verdeo
- Tortillón de papas con queso y cebollita de verdeo.
- Verduras grilladas y/o al vapor (arvejas, choclo, brócoli, coliflor, zanahoria, zapallo, zucchini, remolachas, cebollas moradas, chauchas.

c. Ensaladas: no menos de 2 (dos) opciones de ensaladas 150 gramos elaboradas con:

- Verduras y Hortalizas Frescas: lechuga, tomate, cebolla, zanahoria, rallada, remolacha rallada, locote, perejil, pepino, berro.
- Verduras y Hortalizas Cocidas: chaucha, papa, locote, zanahoria, remolacha, arvejas, choclo, poroto, arroz, zapallo, berenjena.

d. Menú Opcional: 450 gramos se podrá reemplazar al Plato Principal con igual gramaje y podrá acompañarse de arroz integral, arroz glase o parbolizado, fideo de arroz, fideo integral, souffle o panaché de verduras, purés de papa, zapallo, zanahoria. Es necesario garantizar que este menú sea gluten free y sin azúcar agregada.

- Soyo con souffle de verdura (acelga, espinaca, zapallo, zanahoria, coles)
- Sopa de Pollo con souffle de verdura Picadito de carne- Trozos de carne con papas y huevo.
- Albóndigas de carne vacuna con papa
- Hamburguesa de carne de soja, pollo o vegetales

- Asado a la Parrilla (Vacío, Tapa Cuadril, Pollo, pescado)
- Bife Koyguá, o a Caballo
- Bife de Hígado encebollado con huevo
- Carne al horno (Rabadilla, Tapa cuadril, Colita cuadril, Vacío, Pollo, pescado)
- Lomito/Lomo de cerdo al Horno
- Chop Suey de carne vacuna, pollo, cerdo o mixto.
- Chupín de Tilapia o surubí
- Chupín de Pollo
- Milanesa de Berenjena
- Peceto en salsa madera
- Pollo a la portuguesa
- Supremas de pollo al horno.
- Soufflés de: Verduras, Choclo o Acelga y Espinaca.
- Zucchini relleno de carne vacuna, pollo, o verduras
- Zapallitos Rellenos de carne vacuna, choclo o verduras y queso.
- Pollo grillé
- Pollo hervido.
- Bife a la Plancha.
- Omelette de: Queso, Jamón y Queso o Verduras, Napolitano
- Tartas de: Verduras, Choclo, Acelga y Espinaca, Pollo, Jamón y Queso, 4 Quesos o de Palmito, atún
- Wrap de carne, pollo, verduras o mixto

e. Postres: el peso a servir será de 250 g. y podrán ser las siguientes opciones: Dulce de maní

- Maní con miel Budín de pan
- Budín (tipo bizcochuelo)
- Frutas de Estación
- Gelatina con trozos de frutas o con yogur
- Flan de leche condensada
- Flan de yogur
- Budín de yogur
- Mousse mburucuja, chocolate, dulce de leche, frutilla, durazno
- Pasta Frola
- Durazno o frutilla con crema Chantilly
- Arroz con leche
- Torta Marmolada, naranja, mandarina, chocolate
- Queso con miel
- Queso con dulce
- Helados frutales al agua y/o de crema, chocolate, dulce de leche
- Ensalada de frutas
- Alfajor de maicena
- Alfajor de coco
- Tortitas de avena

ITEM 2. SERVICIO DE DESAYUNO PARA EL PERSONAL DE TURNO, DE APOYO Y DE SEGURIDAD EN PLANTA VILLA ELISA.

DE LUNES A DOMINGO (incluyendo feriados nacionales y asuetos).

2.1. CANTIDAD DE COMENSALES (PROMEDIO/DIA): 30 (TREINTA)

2.2. LA MODALIDAD ESTABLECIDA PARA LA PROVISION DEL DESAYUNO ES EN ENVASES DESCARTABLES BIODEGRADABLES.

***NOTA:**

El servicio de desayuno deberá estar disponible todos los días de la semana, incluyendo los Feriados Nacionales y Asuetos declarados por decreto del Poder Ejecutivo.

La PROVEEDORA adjudicada deberá entregar los DESAYUNOS a los funcionarios o a sus reemplazantes autorizados, que se encuentren habilitados según diagramas presentados por sus respectivos jefes de área, y enlistados por el Administrador del Contrato, en el comedor de la Planta de Villa Elisa.

La PROVEEDORA deberá registrar la cantidad de servicios entregados.

2.3. EL SERVICIO DE DESAYUNO CONSTARÁ DE:

1. Café, cocido, té o chocolate con leche, 350 cc en envase descartable biodegradable.
2. Dos porciones de Sándwich de tres panes (de jamón y queso ó de verduras), tipo triángulo (con pan de miga) y/o dos porciones de mixto de jamón y queso, o medialunas, bizcochuelo, o Pastafrolas.

2.4. EL HORARIO ESTABLECIDO PARA LA ENTREGA DEL DESAYUNO ES A PARTIR DE LAS 5:45 HS.

ITEM 3. SERVICIO DE ALMUERZO PARA EL PERSONAL DE TURNO, DE APOYO Y DE SEGURIDAD EN PLANTA VILLA ELISA.

SERVICIO PARA LOS DIAS SABADOS Y DOMINGOS (incluyendo feriados nacionales y asuetos).

3.1. CANTIDAD DE COMENSALES (PROMEDIO/MES): 350 (TRESCIENTOS CINCUENTA)

3.2. LA MODALIDAD ESTABLECIDA PARA LA PROVISION DEL ALMUERZO ES RETIRO POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS EN SUS RECIPIENTES (MARMITA) PERSONALES.

3.3. EL HORARIO ESTABLECIDO PARA LA ENTREGA DEL ALMUERZO ES A LAS 11:15 HS, CON UNA TOLERANCIA MÁXIMA DE 15 MINUTOS, HASTA LA ENTREGA TOTAL.

*** NOTA:**

El servicio de almuerzo deberá estar disponible los días sábados, Domingos, Feriados Nacionales y Asuetos declarados por decreto del Poder Ejecutivo.

La PROVEEDORA adjudicada deberá entregar los ALMUERZOS a los funcionarios o a sus reemplazantes autorizados, que se encuentren habilitados según diagramas presentados por sus respectivos jefes de área, y enlistados por el Administrador del Contrato, en el comedor de la Planta de Villa Elisa.

La PROVEEDORA deberá registrar la cantidad de servicios entregados.

3.4. EL SERVICIO DE ALMUERZO CONSTARÁ DE:

1. Un Plato principal de 450 gramos
2. Guarnición de 200 g.
3. Pan o mandioca
4. Una Botella refrigerada de Jugo natural entre 250 ml y hasta 400 ml. de naranja, pomelo, durazno, piña, limón, sin colorantes ni conservantes. O una botella de agua mineral de 500 ml.
5. Una porción de postre de 250 g.

Plato Principal 450 g. Podrá variarse entre los siguientes Menús: Bife de carne vacuna con huevos y cebollas

- Sándwich de Milanesa (de carne o pollo): incluirá pan de hamburguesa, milanesa, fetas de jamón, fetas de queso, dos rodajas de tomate, una hoja de lechuga. Deberá incluir sobrecitos de aderezos (mostaza, mayonesa, y ketchup). Dos sándwiches por comensal.
- Sándwich de hamburguesa: incluirá pan de hamburguesa, fetas de jamón, fetas de queso, rodajas de tomate, huevo, hojas de lechuga. Deberá incluir sobrecitos de aderezo (mostaza, mayonesa y ketchup). 2 (dos) Sándwich de Hamburguesa por comensal.
- Marinera.
- Milanesas de carne o pollo
- Rabadilla al horno Pollo al horno. Grille de Pollo
- Cerdo al horno.
- Asado a la parrilla; asado a la olla. Asado al horno
- Sándwich de carne fría (carne de cerdo y/o vacuno), con lechuga y tomate 2 (dos) sándwich por comensal

Guarnición: 200 g. Podrá variarse entre los siguientes Menús: Arroz: Kesú, Frito, a la griega, a la Provenzal.

- Fideo: Kesú, a la crema, a la manteca, al pesto, a la Provenzal. Mandi'ó Chyryry con huevo, queso y cebollita de verdeo
- Puré de Papas
- Polenta con queso Paraguay Papas al horno
- Papa a la crema
- Papas / mandiocas/ batatas fritas Panaché de verduras
- Ensalada Mixta Ensalada de Arroz Ensalada Alemana Ensalada Rusa Ensalada de Poroto
- Tortillitas c/cebollitas de verdeo
- Verduras grilladas y/o al vapor (arvejas, choclo, brócoli, coliflor, zanahoria, zapallo, zucchini, remolachas, cebollas moradas, chauchas)

Postres: 250 g. según las siguientes opciones:

- Dulce de maní
- Maní con miel
- Budín de pan
- Budín (tipo bizcochuelo)
- Frutas de Estación (manzanas, pera, banana, melón, sandia, etc.)
- Gelatina con trozos de frutas
- Flan de yogur Budín de yogur Mousse
- Ensaladas de frutas

ITEM 4. SERVICIO DE CENA PARA EL PERSONAL DE TURNO, DE APOYO Y DE SEGURIDAD EN PLANTA VILLA ELISA.

DE LUNES A DOMINGO (incluyendo feriados nacionales y asuetos).

4.1. CANTIDAD DE COMENSALES (PROMEDIO/DIA): 50 (CINCUENTA)

4.2. LA MODALIDAD ESTABLECIDA PARA LA PROVISION DE CENA ES RETIRO POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS EN SUS RECIPIENTES (MARMITA) PERSONALES PARA CADA ITEM (PLATO PRINCIPAL CON GUARNICIÓN Y POSTRE).

***NOTA:**

El servicio de cena deberá estar disponible todos los días de la semana, incluyendo los Feriados Nacionales y Asuetos declarados por decreto del Poder Ejecutivo.

La PROVEEDORA adjudicada deberá entregar las Cenas a los funcionarios o a sus reemplazantes autorizados, que se encuentren habilitados según diagramas presentados por sus respectivos jefes de área, y enlistados por el Administrador del Contrato, en el comedor de la Planta de Villa Elisa.

La PROVEEDORA deberá registrar la cantidad de servicios entregados.

4.3. EL SERVICIO DE CENA CONSTARÁ DE:

1. Un Plato principal 450 g.
2. Guarnición 200 g.
3. Pan no menor a 40 gramos o mandioca o batata no menos de 150 gramos
4. Una Botella refrigerada de Jugo natural de entre 250 ml y hasta 400 ml. de naranja, pomelo, durazno, piña, limón, sin colorantes ni conservantes. O una botella de agua mineral de 500 ml.
5. Una porción de postre 250 g.

Plato Principal: 450 gramos Podrá variarse entre los siguientes Menús:

- Bife de carne vacuna con huevos y cebollas
- Sándwich de Milanesa (de carne o pollo): incluirá pan de hamburguesa, milanesa, fetas de jamón, fetas de queso, dos rodajas de tomate, una hoja de lechuga. Deberá incluir sobrecitos de aderezos (mostaza, mayonesa, y ketchup). Dos sándwiches por comensal.
- Sándwich de hamburguesa: incluirá pan de hamburguesa, milanesa, fetas de jamón, fetas de queso, dos rodajas de tomate, una hoja de lechuga. Deberá incluir sobrecitos de aderezo (mostaza, mayonesa y ketchup). Dos Sándwich de hamburguesas por comensal.
- Marinera
- Rabadilla al horno Pollo al horno. Cerdo al horno
- Asado a la parrilla; asado a la olla
- Sándwich de carne fría (carne de cerdo y/o vacuno). Deberá incluir sobrecitos de aderezo (mostaza, mayonesa y ketchup). Dos Sándwich por personas.

Guarnición: 200 g. Podrá variarse entre los siguientes Menús:

- Arroz: Kesú, Frito, a la griega, a la Provenzal.
- Fideo: Kesú, a la crema, a la manteca, al pesto, a la Provenzal.
- Mandi'ó Chyryry con huevo, queso y cebollita de verdeo
- Puré de Papas
- Polenta con queso Paraguay
- Papas al horno
- Papa a la crema
- Papas / mandiocas/ batatas fritas
- Panaché de verduras
- Ensalada Mixta
- Ensalada de Arroz
- Ensalada Alemana
- Ensalada Rusa
- Ensalada de Poroto
- Tortillitas c/cebollitas de verdeo
- Verduras grilladas y/o al vapor (arvejas, choclo, brócoli, coliflor, zanahoria, zapallo, zucchini, remolachas, cebollas moradas, chauchas)

Postres: 250 g. según las siguientes opciones: Dulce de maní

- Maní con miel Budín de pan
- Budín (tipo bizcochuelo)
- Frutas de Estación (manzanas, pera, banana, melón, sandía, etc.)
- Gelatina con trozos de frutas
- Flan de yogur
- Budín de yogur Mousse Ensaladas de frutas.

CONDICIONES GENERALES PARA LOS SERVICIOS:

1. MATERIA PRIMA QUE LA PROVEEDORA DEL SERVICIO DEL COMEDOR DEBERÁ UTILIZAR PARA LA ELABORACIÓN DE LAS COMIDAS.

Los productos alimenticios e ingredientes que deberá utilizar la empresa PROVEEDORA para preparar las comidas son: CARNES:

Vacuna: CARNAZA NEGRA, BOLA DE LOMO, RABADILLA, LOMO, VACIO, COSTILLA DE 1ra, OSOBUCO, Pollo: PATA Y MUSLO, PECHUGA

Porcina: COSTILLA, PIERNA, LOMO, LOMITO, COSTEleta. Pescado: SURUBI Y TILAPIA.

Verduras y Hortalizas: lechuga, acelga, espinaca, berro, perejil, cebollita de verdeo, repollo, locote, chaucha, pepino, papa, zanahoria, remolacha, berenjena, zapallo, zapallito, ajo, cebolla, tomate, maíz choclo, arveja, poroto, mandioca, batata, etc.

Frutas: naranja, mandarina, durazno, banana, pera, manzana, melón, sandía, mamón, uva, kiwi, frutilla, ciruela, piña, etc.

Los ingredientes tales como: harina de maíz, leche, crema de leche, huevo, quesos, embutidos, etc., con los que se elaborarán los alimentos deberán ser siempre frescos (del día), en buen estado de conservación, aptas para el consumo humano y que no sea nocivo para la salud, caso contrario, se procederá al rechazo de los mismos y a la aplicación de multas y sanciones por incumplimiento de Contrato.

2. Los ingredientes pre-elaborados y/o enlatados que se utilicen para la preparación de ciertos alimentos, deberán cumplir y respetar las condiciones fitosanitarias exigidas (fecha de elaboración y vencimiento del producto, calidad del envasado, conservación de los alimentos, etc.) por el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, a través del INAN (Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición.) **R.E. Y RSPA**

3. En ningún caso, se permitirá re-elaborar comidas con las sobras del día anterior, y/o servir alimentos recalentados del día anterior o pasados de su fecha de vencimiento.

4. A tal efecto, el encargado del control del servicio del comedor por PETROPAR, realizará visitas aleatorias, para la revisión e inspección de la cocina o centro de producción del proveedor.

5. El Servicio de Comedor, es exclusivamente para satisfacer los requerimientos del Personal de la Empresa (permanentes, contratados), eventualmente para pasantes y para el Personal Comisionado de otras Instituciones Públicas y Castrenses que por medio de Convenios o Acuerdos cumplan funciones dentro de PETROPAR.

6. En ningún caso, estará permitida la venta de las comidas elaboradas en las instalaciones de PETROPAR, a personas ajenas a la Institución.

7. La empresa PROVEEDORA del Servicio del Comedor, podrá realizar el expendio y venta de alimentos y bebidas sin alcohol, a los funcionarios de la Institución, consistentes en minutas saladas, postres, jugos, gaseosas, cafés, tartas, facturas, masitas y tortas para el desayuno y la merienda, sin perjuicio de proveer, en tiempo y forma, los almuerzos para el Personal de PETROPAR.

***QUEDA PROHIBIDA A LA PROVEEDORA LA VENTA DE CIGARRILLOS, BEBIDAS ALCOHOLICAS, O ARTICULOS PROHIBIDOS, DENTRO DEL LOCAL, OFICINAS, PASILLOS, DE LAS INSTALACIONES DE LA PLANTA DE VILLA ELISA - PETROPAR.**

8. PETROPAR se reserva el derecho de solicitar la ampliación del Servicio Gastronómico, si hubiere necesidad, para los días sábados, domingos y/o feriados al precio unitario básico ofertado por la empresa PROVEEDORA.

9. La PROVEEDORA pondrá en las mesas a disposición de los comensales condimentos adicionales tales como: salsa de soja, mayonesa, mostaza, ketchup, sal fina yodada, pimienta, orégano, salsa picante, queso rallado (según la ocasión), limón, que deberán ser renovados según necesidad.

10. La PROVEEDORA abastecerá de un bidón de AGUA MINERAL, en un bebedero eléctrico para provisión de agua fría/caliente, dentro del Salón comedor y dispondrá de vasos descartables para su uso.

11. La PROVEEDORA abastecerá de toallas de cocina descartables y alcohol al 70%, o bien toallitas húmedas desinfectantes, para la desinfección constante del lugar, así como dispondrá de detergente y jabón líquido, para mantener limpio y seguro el comedor.
12. El suministro de ENERGÍA ELÉCTRICA y AGUA POTABLE necesarios para el normal funcionamiento de la cocina y el comedor, estarán a cargo de PETROPAR.
13. El suministro de gas que se utilizará para mantener a temperatura adecuada los alimentos, estará a cargo de la empresa PROVEEDORA.
14. PETROPAR dotará a la cocina y el comedor habilitados para el Servicio de Almuerzo, con suficientes y adecuados extintores; y se hará cargo del mantenimiento (carga/recarga) y reposición de los mismos.

DESCRIPCIÓN DEL ALMUERZO Y HORARIOS ESTABLECIDOS PARA USO DEL SERVICIO DEL COMEDOR

- El almuerzo para cada comensal consistirá en: un Plato Principal que debe pesar como mínimo 450 g. A este plato principal, acompañará una Guarnición de 200 g. (que no formará parte del peso mencionado; 2 (dos) variedades de ensaladas 200 g. según cada menú conteniendo verduras y/u hortalizas frescas y cocidas, y servidos con panificados del día, mandioca o batata. Este Plato (Principal) se servirá caliente según lo amerite el Menú del día y finalmente se servirá el Postre que debe pesar como mínimo 250 g. se provisionará como Postre opcional, frutas de estación (banana, naranja, manzana, mandarina, pera, piña, sandía, melón, durazno, kiwi, ciruela etc.) y se entregarán tres unidades de cada fruta o su equivalente en 250 g. Una Botella refrigerada de Jugo natural de entre 250 ml y hasta 400 ml. de naranja, pomelo, durazno, piña, limón, sin colorantes ni conservantes. O una botella de agua mineral de 500 ml. para cada comensal. Agua Mineral refrigerada a disposición de los comensales dispuestos en bebederos eléctricos dentro del salón comedor.
- El Menú Semanal será confeccionado y publicado por PETROPAR en coordinación con la PROVEEDORA del Servicio del Comedor, teniendo en cuenta el LISTADO DE MENUS TENTATIVOS ELABORADOS DENTRO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PRESENTADAS POR PETROPAR, en el marco del cual se deberá dar estricto cumplimiento, en cuanto a calidad, cantidad y demás especificaciones.
- El listado de los menús deberá ser confeccionados a computadora, con 48 horas (hábiles) de anticipación. La aprobación de la PROVEEDORA y del responsable del control del Servicio del Comedor por PETROPAR (preferentemente) deberán darse por medio del correo institucional, que servirán para indicar la conformidad de las partes.
- PETROPAR se reserva el derecho de aplicar una multa en caso de incumplimientos del menú aprobado por LAS PARTES, y/o en el peso de las raciones según el siguiente detalle:
 - En el servicio del Almuerzo de lunes a viernes: de 3% a 5 % del importe correspondiente al ítem 1, de la factura de la quincena correspondiente al incumplimiento. Ver matriz de control.
 - En el servicio de Cena de lunes a domingo: el 25% del importe correspondiente al servicio del día, obtenido del precio unitario por la cantidad efectiva de comensales del día en que se registró el incumplimiento.
 - En el servicio de Almuerzos de fines de semana y feriados: el 25% del importe correspondiente al servicio del día, obtenido del precio unitario por la cantidad efectiva de comensales del día en que se registró el incumplimiento.
- El horario establecido para la entrega de los alimentos será de lunes a viernes (excluidos feriados nacionales y asuetos), a partir de las 11:15 hs. Hasta las 14:00 hs., para almuerzos del personal de PETROPAR, Funcionarios Comisionados de otras Instituciones del Estado, Pasantes.
- La PROVEEDORA deberá tener habilitada la entrega de los alimentos, 15 minutos antes de la hora fijada para la Apertura del Servicio diario.

CONDICIONES DE HIGIENE Y SALUBRIDAD

- La PROVEEDORA, deberá contar con la habilitación sanitaria vigente, correspondiente, expedida por el M.S.P. y B.S., para la explotación del Servicio del Comedor.
- El personal contratado por la empresa PROVEEDORA para realizar el servicio de explotación del comedor (cocineros, cortadores de carne y verduras, lava platos, etc.) deberá contar con las certificaciones sanitarias habilitantes, expedidas por el M.S.P.B.S. y demás Organismos habilitados para el efecto.
- PETROPAR está obligado a realizar en el salón habilitado para los servicios, fumigaciones contra insectos, ratas y alimañas, cada 2 (dos) meses, o las veces que se considere necesario, siempre y cuando cuente con los recursos suficientes para el efecto.
- La limpieza y el orden diario del salón comedor, de la cocina, de las instalaciones y de las inmediaciones (pasillos), estará a cargo de la empresa PROVEEDORA del servicio del comedor.
- Las condiciones de higiene y aseo de los utensilios y enseres de cocina, será responsabilidad exclusiva de la empresa PROVEEDORA; sino cumplierse con este requisito, PETROPAR se verá en la obligación de multarla y/o sancionarla, por poner en riesgo la salud del personal de la empresa.

- La higiene y la correcta conservación de los alimentos como ingredientes para preparar las comidas, será responsabilidad exclusiva de la empresa PROVEEDORA, so-pena de multas, sanciones y/o rescisión del contrato suscrito de no cumplir esta especificación.
- PETROPAR, a través de los responsables del control del Servicio del Comedor, podrá realizar sin previo aviso o notificación alguna, las inspecciones y revisiones diarias de la cocina de la proveedora, así como de la cocina y salón comedor, de PETROPAR; atendiendo las condiciones de higiene del local en el cual se elaboran las comidas para el personal, elevando el informe pertinente en casos de incumplimiento o faltas verificadas.
- PETROPAR exigirá a la empresa PROVEEDORA del servicio del comedor, que provea a su personal, de los uniformes y equipos de protección personal (seguridad) adecuados, según la función que desempeñen.

SUPERVISIÓN Y CONTROL DEL SERVICIO DEL COMEDOR

- PETROPAR realizará todos los controles efectivos necesarios para el óptimo y eficiente funcionamiento del Servicio del Comedor, basado en las Especificaciones Técnicas establecidas en el Contrato de Prestación de Servicio. El incumplimiento de uno o varios puntos del mismo, facultará al Administrador del Contrato a tomar las medidas correctivas pertinentes y/o a multar o sancionar a la PROVEEDORA por incumplimiento del Contrato e inclusive, y de acuerdo a la falta cometida, PETROPAR se reserva el derecho de rescindir el contrato suscrito en forma inmediata. Diariamente, durante el proceso de preparación de las comidas y el expendio de las mismas en el Comedor, será imprescindible la presencia de un responsable de la administración de la PROVEEDORA, quien tendrá a su cargo
- resolver todos los inconvenientes relacionados al servicio prestado. Así mismo, PETROPAR, contará diariamente con un personal responsable, en cargado de la supervisión y control del servicio del comedor.
- PETROPAR se reserva el derecho de aceptar o no, al personal de la PROVEEDORA; por lo mismo, si se presentase algún inconveniente por mal comportamiento, abuso de confianza, mal desempeño, problemas de relacionamiento, etc., de algún personal al servicio de la empresa PROVEEDORA, PETROPAR tendrá la libertad de solicitar su cambio inmediato.

OBLIGACIONES

- La PROVEEDORA está obligada a cumplir estrictamente todas las disposiciones legales a las cuales se encuentra sujeta, además de cumplir con el pago de las obligaciones tributarias vigentes en la República del Paraguay, ya sea Municipales, de la Secretaría de Tributación, del Ministerio de Justicia y Trabajo, del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, del INAN, del Instituto de Previsión Social, referentes a Impuestos, Tasas, IVA, Habilitaciones Sanitarias, Inscripciones y Registros de sus Empleados, Aportes Obrero y Patronal que debe tenerlos al día. Al respecto, PETROPAR, a través de la Administración del Contrato, tiene la obligación de exigir y controlar el cumplimiento de dichos compromisos legales, e informar por medio de Nota Interna a la Dirección Operativa de Contratación sobre las mismas, quienes son las encargadas de tomar las medidas pertinentes en cumplimiento a la Ley 7021/2022.
- Todo el personal al servicio de la PROVEEDORA, deberá contar con seguro médico del IPS. La PROVEEDORA, deberá presentar mensualmente un aval del pago del seguro social de sus empleados, a la Administradora del Contrato. En el caso que el personal de la PROVEEDORA, este a prueba en la misma, es obligatorio también que se ajuste a todas las normas legales vigentes (M.S.P.B.S./ I.P.S. y otras), Se podrá comunicar a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas el cumplimiento o no, de dicho requisito legal, y además aplicará las sanciones correspondientes, si hubieran faltas efectivamente comprobadas.
- La PROVEEDORA deberá presentar al Administrador del Contrato, la nómina del personal que cubre el servicio del comedor en PETROPAR, con sus datos personales (nombres y apellidos completos, números de cédula, edad, dirección particular, teléfonos, cargo que ocupa o función que desempeña), una vez firmado del Contrato Respectivo.
- La PROVEEDORA, estará obligada a informar a PETROPAR por escrito en un plazo máximo de 3 (tres) días, cualquier movimiento del personal que realice, ya sea incorporación o reemplazo.
- La PROVEEDORA no podrá utilizar el local del comedor como vivienda o para otros menesteres.
- La PROVEEDORA está obligada a la reposición de los mobiliarios y artefactos eléctricos que le fueren entregados bajo inventario por el Departamento de Patrimonio de PETROPAR, y que resultaren dañados por negligencia en la manipulación de los mismos o extraviados durante la prestación del servicio a su cargo.
- Todo inconveniente que se pueda suscitar, será tratado y dirimido en reunión conjunta, es decir representantes de la PROVEEDORA como el Administrador del Contrato, en último caso se recurrirá a instancias externas.

CONDICIONES DE HIGIENE Y SALUBRIDAD

- La PROVEEDORA, deberá contar con la habilitación sanitaria vigente, correspondiente, expedida por el M.S.P. y B.S., para la explotación del Servicio del Comedor.

- El personal contratado por la empresa PROVEEDORA para realizar el servicio de explotación del comedor (cocineros, cortadores de carne y verduras, lava platos, etc.) deberá contar con las certificaciones sanitarias habilitantes, expedidas por el M.S.P.B.S. y demás Organismos habilitados para el efecto.
- PETROPAR está obligado a realizar en el salón habilitado para los servicios, fumigaciones contra insectos, ratas y alimañas, cada 2 (dos) meses, o las veces que se considere necesario, siempre y cuando cuente con los recursos suficientes para el efecto.
- La limpieza y el orden diario del salón comedor, de la cocina, de las instalaciones y de las inmediaciones (pasillos), estará a cargo de la empresa PROVEEDORA del servicio del comedor.
- Las condiciones de higiene y aseo de los utensilios y enseres de cocina, será responsabilidad exclusiva de la empresa PROVEEDORA; sino cumplierse con este requisito, PETROPAR se verá en la obligación de multarla y/o sancionarla, por poner en riesgo la salud del personal de la empresa.
- La higiene y la correcta conservación de los alimentos como ingredientes para preparar las comidas, será responsabilidad exclusiva de la empresa PROVEEDORA, so-pena de multas, sanciones y/o rescisión del contrato suscripto de no cumplir esta especificación.
- PETROPAR, a través de los responsables del control del Servicio del Comedor, podrá realizar sin previo aviso o notificación alguna, las inspecciones y revisiones diarias de la cocina de la proveedora, así como de la cocina y salón comedor, de PETROPAR; atendiendo las condiciones de higiene del local en el cual se elaboran las comidas para el personal, elevando el informe pertinente en casos de incumplimiento o faltas verificadas.
- PETROPAR exigirá a la empresa PROVEEDORA del servicio del comedor, que provea a su personal, de los uniformes y equipos de protección personal (seguridad) adecuados, según la función que desempeñen.

SUPERVISIÓN Y CONTROL DEL SERVICIO DEL COMEDOR

- PETROPAR realizará todos los controles efectivos necesarios para el óptimo y eficiente funcionamiento del Servicio del Comedor, basado en las Especificaciones Técnicas establecidas en el Contrato de Prestación de Servicio y a la matriz de control establecida para el ítem 1. El incumplimiento de uno o varios puntos del mismo, facultará al Administrador del Contrato a tomar las medidas correctivas pertinentes y/o a multar o sancionar a la PROVEEDORA por incumplimiento del Contrato e inclusive, y de acuerdo a la falta cometida, PETROPAR se reserva el derecho de rescindir el contrato suscripto en forma inmediata.
- Diariamente, durante el proceso de preparación de las comidas y el expendio de las mismas en el Comedor, será imprescindible la presencia de un responsable de la administración de la PROVEEDORA, quien tendrá a su cargo resolver todos los inconvenientes relacionados al servicio prestado. Así mismo, PETROPAR, contará diariamente con un personal responsable, en cargado de la supervisión y control del servicio del comedor.
- PETROPAR se reserva el derecho de aceptar o no, al personal de la PROVEEDORA; por lo mismo, si se presentase algún inconveniente por mal comportamiento, abuso de confianza, mal desempeño, problemas de relacionamiento, etc., de algún personal al servicio de la empresa PROVEEDORA, PETROPAR tendrá la libertad de solicitar su cambio inmediato.

PLAN DE PRESTACION DE LOS SERVICIOS

- El Plazo de prestación de servicios es de 1 (un) año, a partir del día siguiente de la formalización del Contrato por ambas partes, durante este periodo el oferente se compromete a prestar diariamente los servicios ofertados de acuerdo a las necesidades de PETROPAR.
- PETROPAR realizará el control de los comensales de acuerdo a la asistencia en el comedor, para el efecto se establecerán los mecanismos necesarios.

REQUISITOS PARA LA ELABORACIÓN DE LAS COMIDAS

- Todas las comidas (plato principal, guarnición, y postres) deberán prepararse y cocinarse en el día. Los menús deberán prepararse en la Cocina de la proveedora.
- LOCAL, UTENSILIOS Y ENSERES DE COCINA, U OTROS ELEMENTOS NECESARIOS PARA LA EXPLOTACION DEL SERVICIO DEL COMEDOR.

PETROPAR entregará a la empresa PROVEEDORA, el local donde funcionará la Cocina-Comedor, con mobiliarios de cocina:

- Planta Villa Elisa: 12 Mesas, 84 Sillas fijas de pvc anatómicas, color blanco, con estructura de metal reforzada, Cámara Frigorífica de 3,5 m3, 1 Heladera, 1 Cocina de uso Industrial, 1 Freidora Industrial, 1 bufetera con 4 bandejas y otros electrodomésticos y/o bienes para uso en el preparado de los alimentos, todos ellos registrados a nombre de PETROPAR bajo inventario del Departamento de Patrimonio.

- DOTACION DE PERSONAL A CARGO DE LA EMPRESA PROVEEDORA

La empresa PROVEEDORA deberá contar con el personal mínimo necesario para brindar el servicio del Comedor, según el siguiente detalle:

Planta Villa Elisa: como mínimo con 7 (siete) empleados que exclusivamente cubran el servicio

- 1 (un) Cocinero/a
- 2 (dos) Ayudantes de cocina
- 2 (dos) Empaquetadores y distribuidores
- 1 (un) Encargado representante de la empresa PROVEEDORA
- 1 (un) Tecnólogo/a de alimentos.

El propósito de la Especificaciones Técnicas (EETT), es el de definir las características técnicas de los bienes que la convocante requiere. La convocante preparará las EETT detalladas teniendo en cuenta que:

- Las EETT constituyen los puntos de referencia contra los cuales la convocante podrá verificar el cumplimiento técnico de las ofertas y posteriormente evaluarlas. Por lo tanto, unas EETT bien definidas facilitarán a los oferentes la preparación de ofertas que se ajusten a los documentos de licitación, y a la convocante el examen, evaluación y comparación de las ofertas.
- En las EETT se deberá estipular que todos los bienes o materiales que se incorporen en los bienes deberán ser nuevos, sin uso y del modelo más reciente o actual, y que contendrán todos los perfeccionamientos recientes en materia de diseño y materiales, a menos que en el contrato se disponga otra cosa.
- En las EETT se utilizarán las mejores prácticas. Ejemplos de especificaciones de adquisiciones similares satisfactorias en el mismo sector podrán proporcionar bases concretas para redactar las EETT.
- Las EETT deberán ser lo suficientemente amplias para evitar restricciones relativas a manufactura, materiales, y equipo generalmente utilizados en la fabricación de bienes similares.
- Las normas de calidad del equipo, materiales y manufactura especificadas en los Documentos de Licitación no deberán ser restrictivas. Siempre que sea posible deberán especificarse normas de calidad internacionales. Se deberán evitar referencias a marcas, números de catálogos u otros detalles que limiten los materiales o artículos a un fabricante en particular. Cuando sean inevitables dichas descripciones, siempre deberá estar seguida de expresiones tales como “o sustancialmente equivalente” u “o por lo menos equivalente”. Cuando en las ET se haga referencia a otras normas o códigos de práctica particulares, éstos solo serán aceptables si a continuación de los mismos se agrega un enunciado indicando otras normas emitidas por autoridades reconocidas que aseguren que la calidad sea por lo menos sustancialmente igual.
- Asimismo, respecto de los tipos conocidos de materiales, artefactos o equipos, cuando únicamente puedan ser caracterizados total o parcialmente mediante nomenclatura, simbología, signos distintivos no universales o marcas, únicamente se hará a manera de referencia, procurando que la alusión se adecue a estándares internacionales comúnmente aceptados.
- Las EETT deberán describir detalladamente los siguientes requisitos con respecto a por lo menos lo siguiente:
 - (a) Normas de calidad de los materiales y manufactura para la producción y fabricación de los bienes.
 - (b) Lista detallada de las pruebas requeridas (tipo y número).
 - (c) Otro trabajo adicional y/o servicios requeridos para lograr la entrega o el cumplimiento total.
 - (d) Actividades detalladas que deberá cumplir el proveedor, y consiguiente participación de la convocante.
 - (e) Lista detallada de avales de funcionamiento cubiertas por la garantía, y las especificaciones de las multas aplicables en caso de que dichos avales no se cumplan.
- Las EETT deberán especificar todas las características y requisitos técnicos esenciales y de funcionamiento, incluyendo los valores máximos o mínimos aceptables o garantizados, según corresponda. Cuando sea necesario, la convocante deberá incluir un formulario específico adicional de oferta (como un Anexo al Formulario de Presentación de la Oferta), donde el oferente proporcionará la información detallada de dichas características técnicas o de funcionamiento con relación a los valores aceptables o garantizados.

Cuando la convocante requiera que el oferente proporcione en su oferta una parte de o todas las Especificaciones Técnicas, cronogramas técnicos, u otra información técnica, la convocante deberá especificar detalladamente la naturaleza y alcance de la información requerida y la forma en que deberá ser presentada por el oferente en su oferta.

Si se debe proporcionar un resumen de las EETT, la convocante deberá insertar la información en la tabla siguiente. El oferente preparará un cuadro similar para documentar el cumplimiento con los requerimientos.

Detalle de los bienes y/o servicios

Los bienes y/o servicios deberán cumplir con las siguientes especificaciones técnicas y normas:

Conforme a lo establecido en la sección especificaciones técnicas - CPS

De las MIPYMES

Para los procedimientos de Menor Cuantía, este tipo de procedimiento de contratación estará preferentemente reservado a las MIPYMES, de conformidad al artículo 34 inc b) de la Ley N° 7021/22 "De Suministro y Contrataciones Públicas". Son consideradas Mipymes las unidades económicas que, según la dimensión en que organicen el trabajo y el capital, se encuentren dentro de las categorías establecidas en el Artículo 5° de la Ley N° 4457/2012 "PARA LAS MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS", y se ocupen del trabajo artesanal, industrial, agroindustrial, agropecuario, forestal, comercial o de servicio

Plan de prestación de los servicios

La prestación de los servicios se realizará de acuerdo con el plan de prestación, indicados en el presente apartado. Así mismo, de los documentos de embarque y otros que deberá suministrar el proveedor indicados a continuación:

Ítem	Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Lugar de Entrega	Fecha de ejecución de los servicios
1	Servicio de Almuerzo (lunes a viernes)	1	Ración	Planta de PETROPAR en la ciudad de Villa Elisa, ubicada en la Avda. Defensores del Chaco y Américo Picco.	El servicio de almuerzo deberá estar disponible de LUNES A VIERNES (excluidos días feriados nacionales y asuetos), a partir del día siguiente de la formalización del Contrato, por ambas partes.
2	Servicio de Desayuno (lunes a domingo)	1	Ración	Planta de PETROPAR en la ciudad de Villa Elisa, ubicada en la Avda. Defensores del Chaco y Américo Picco.	El servicio de desayuno deberá estar disponible de LUNES A DOMINGO (incluyendo feriados nacionales y asuetos), a partir del día siguiente de la formalización del Contrato, por ambas partes.

3	Servicio de almuerzo (sábados, domingos y feriados)	1	Ración	Planta de PETROPAR en la ciudad de Villa Elisa, ubicada en la Avda. Defensores del Chaco y Américo Picco.	El servicio de almuerzo deberá estar disponible los días SÁBADOS, DOMINGOS, FERIADOS NACIONALES Y ASUETOS, a partir del día siguiente de la formalización del Contrato, por ambas partes.
4	Servicio de Cena (lunes a domingo)	1	Ración	Planta de PETROPAR en la ciudad de Villa Elisa, ubicada en la Avda. Defensores del Chaco y Américo Picco.	El servicio de cena deberá estar disponible de LUNES A DOMINGO (incluyendo feriados nacionales y asuetos), a partir del día siguiente de la formalización del Contrato, por ambas partes.

Planos y diseños

Para la presente contratación se pone a disposición los siguientes planos o diseños:

No Aplica

Embalajes y documentos

El embalaje, la identificación y la documentación dentro y fuera de los paquetes serán como se indican a continuación:

No Aplica

Inspecciones y pruebas

Las inspecciones y pruebas serán como se indica a continuación:

No Aplica

Indicadores de Cumplimiento

El documento requerido para acreditar el cumplimiento contractual, será:

El documento requerido para acreditar el cumplimiento contractual será:		Planilla de Resume de Comensales	
<u>Serán Presentados:</u>	informe quincenal	<u>Frecuencia</u>	Por cada Trabajo Terminado

INDICADOR	TIPO	FECHA DE PRESENTACION PREVISTA	
Cumplimiento contractual	Planilla Resumen de Comensales	Por cada orden de servicio	
Cumplimiento contractual	Informe Final	Al finalizar el contrato	

De manera a establecer indicadores de cumplimiento, a través del sistema de seguimiento de contratos, la convocante deberá determinar el tipo de documento que acredite el efectivo cumplimiento de la ejecución del contrato, así como planificar la cantidad de indicadores que deberán ser presentados durante la ejecución. Por lo tanto, la convocante en este apartado y de acuerdo al tipo de contratación de que se trate, deberá indicar el documento a ser comunicado a través del módulo de Seguimiento de Contratos y la cantidad de los mismos.

CONDICIONES CONTRACTUALES

Esta sección constituye las condiciones contractuales a ser adoptadas por las partes para la ejecución del contrato.

Interpretación

1. Si el contexto así lo requiere, el singular significa el plural y viceversa; y "día" significa día calendario, salvo que se haya indicado expresamente que se trata de días hábiles.
2. Condiciones prohibidas, inválidas o inejecutables. Si cualquier provisión o condición del contrato es prohibida o resultase inválida o inejecutable, dicha prohibición, invalidez o falta de ejecución no afectará la validez o el cumplimiento de las otras provisiones o condiciones del contrato.
3. Limitación de Dispensas:
 - a) Toda dispensa a los derechos o facultades de una de las partes en virtud del contrato, deberá ser documentada por escrito, indicar la fecha, estar firmada por un representante autorizado de la parte que otorga dicha dispensa, deberá especificar la obligación dispensada y el alcance de la dispensa.
 - b) Sujeto a lo indicado en el inciso precedente, ningún retraso, prórroga, demora o aprobación por cualquiera de las partes al hacer cumplir algún término y condición del contrato o el otorgar prórrogas por una de las partes a la otra, perjudicará, afectará o limitará los derechos de esa parte en virtud del contrato. Asimismo, ninguna prórroga concedida por cualquiera de las partes por un incumplimiento del contrato, servirá de dispensa para incumplimientos posteriores o continuos del contrato.

Formalización de la contratación

Se formalizará esta contratación mediante:

Contrato

Documentación requerida para la firma del contrato

Luego de la notificación de adjudicación, el proveedor deberá presentar en el plazo establecido en las reglamentaciones vigentes, los documentos indicados en el presente apartado.

1. Personas Físicas / Jurídicas

- Certificado de no encontrarse en quiebra o en convocatoria de acreedores expedido por la Dirección General de Registros Públicos;
- Certificado de no hallarse en interdicción judicial expedido por la Dirección General de Registros Públicos; Constancia de no adeudar aporte obrero patronal expedida por el Instituto de Previsión Social.
- Certificado laboral vigente expedido por la Dirección de Obrero Patronal dependiente del Viceministerio de Trabajo,

- siempre que el sujeto esté obligado a contar con el mismo, de conformidad a la reglamentación pertinente - CPS
- En el caso que suscriba el contrato otra persona en su representación, acompañar poder suficiente del apoderado para asumir todas las obligaciones emergentes del contrato hasta su terminación.
 - Certificado de cumplimiento tributario vigente a la firma del contrato.

1.1. La presentación de los certificados emitidos por las autoridades competentes para cada caso en particular, en el marco de los supuestos del Art. 21 de la Ley N° 7021/22.

2. Documentos. Consorcios

- Cada integrante del Consorcio que sea una persona física o jurídica deberá presentar los documentos requeridos para oferentes individuales especificados en los apartados precedentes.
- Original o fotocopia del Consorcio constituido
- Documentos que acrediten las facultades del firmante del contrato para comprometer solidariamente al consorcio.
- En el caso que suscriba el contrato otra persona en su representación, acompañar poder suficiente del apoderado para asumir todas las obligaciones emergentes del contrato hasta su terminación.

La convocante deberá requerir la presentación de los certificados, de conformidad al numeral 1.1, al oferente que resultare adjudicado, con anterioridad a la firma del contrato. Si el oferente no presentare dichos certificados o realizare una declaración jurada falsa, la adjudicación será revocada, la garantía de mantenimiento de oferta será ejecutada y los antecedentes serán remitidos a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas.

Subcontratación

El porcentaje permitido para la subcontratación será de:

Se admitirá la subcontratación y en su caso el porcentaje no podrá exceder el **30% (treinta por ciento)** del monto total máximo del contrato.

Los proveedores o contratistas sólo podrán concertar con terceros la ejecución parcial del contrato cuando éstos tengan capacidad para contratar y no estén comprendidos en alguna de las causales de prohibición señaladas en el Artículo 21.

El subcontratista sólo ostentará derechos frente al proveedor o contratista principal por razón de la subcontratación y en ningún caso frente al contratante. Frente a la Contratante responderá siempre el contratista principal de todas las obligaciones que le correspondan por razón del contrato. En cualquier caso, de subcontratación, cesión de hecho o de derecho o delegación, serán Siempre solidarias las obligaciones subcontratadas, cedidas o delegadas. El Contratista seguirá siendo totalmente responsable de los actos, deficiencias y negligencias de todo subcontratista, sus representantes, empleados o trabajadores, en la misma medida que si se tratara de sus propios actos, deficiencias o negligencias o de las de sus propios representantes, empleados o trabajadores. El Subcontratista deberá delegar todo tipo de derechos de uso sobre los bienes, tangibles o intangibles y servicios al Contratista y éste a la Contratante.

La subcontratación del contrato deberá ser realizada conforme a las disposiciones contenidas en la Ley, el Decreto Reglamentario y la reglamentación que emita para el efecto la DNCP.

Derechos Intelectuales

1. Los derechos de propiedad intelectual de todos los planos, documentos y otros materiales conteniendo datos e información proporcionada a la contratante por el proveedor, seguirán siendo, salvo prueba en contrario, de propiedad

del proveedor. Si esta información fue suministrada a la contratante directamente o a través del proveedor por terceros, incluyendo proveedores de materiales, los derechos de propiedad intelectual de dichos materiales seguirán siendo de propiedad de dichos terceros.

2. Sujeto al cumplimiento por parte de la contratante del párrafo siguiente, el proveedor indemnizará y liberará de toda responsabilidad a la contratante, sus empleados y funcionarios en caso de pleitos, acciones o procedimientos administrativos, reclamaciones, demandas, pérdidas, daños, costos y gastos de cualquier naturaleza, incluyendo gastos y honorarios por representación legal, que la contratante tenga que incurrir como resultado de la transgresión o supuesta transgresión de derechos de propiedad intelectual como patentes, dibujos y modelos industriales registrados, marcas registradas, derechos de autor u otro derecho de propiedad intelectual registrado o ya existente en la fecha del contrato debido a:

- a. La instalación de los bienes por el proveedor o el uso de los bienes en la República del Paraguay; y
- b. La venta de los productos producidos por los bienes en cualquier país.

Dicha indemnización no procederá si los bienes o una parte de ellos fuesen utilizados para fines no previstos en el contrato o para fines que no pudieran inferirse razonablemente del contrato. La indemnización tampoco cubrirá cualquier transgresión que resultará del uso de los bienes o parte de ellos, o de cualquier producto producido como resultado de asociación o combinación con otro equipo, planta o materiales no suministrados por el proveedor en virtud del contrato.

3. Si se entablara un proceso legal o una demanda contra la contratante como resultado de alguna de las situaciones indicadas en la cláusula anterior, la contratante notificará prontamente al proveedor y éste por su propia cuenta y en nombre de la contratante responderá a dicho proceso o demanda, y realizará las negociaciones necesarias para llegar a un acuerdo de dicho proceso o demanda.

4. Si el proveedor no notifica a la contratante dentro de treinta (30) días a partir del recibo de dicha comunicación de su intención de proceder con tales procesos o reclamos, la contratante tendrá derecho a emprender dichas acciones en su propio nombre.

5. La contratante se compromete, a solicitud del proveedor, a prestarle toda la asistencia posible para que el proveedor pueda contestar las citadas acciones legales o reclamaciones. La contratante será reembolsada por el proveedor por todos los gastos razonables en que hubiera incurrido.

6. La contratante deberá indemnizar y eximir de culpa al proveedor y a sus empleados, funcionarios y subcontractistas, por cualquier litigio, acción legal o procedimiento administrativo, reclamo, demanda, pérdida, daño, costo y gasto, de cualquier naturaleza, incluyendo honorarios y gastos de abogado, que pudieran afectar al proveedor como resultado de cualquier transgresión o supuesta transgresión de patentes, modelos de aparatos, diseños registrados, marcas registradas, derechos de autor, o cualquier otro derecho de propiedad intelectual registrado o ya existente a la fecha del contrato, que pudieran suscitarse con motivo de cualquier diseño, datos, planos, especificaciones, u otros documentos o materiales que hubieran sido suministrados o diseñados por la contratante o a nombre suyo.

Transporte

La responsabilidad por el transporte de los bienes será según se establece en los Incoterms.

Si no está de acuerdo con los Incoterms, la responsabilidad por el transporte deberá ser como sigue:

No Aplica

Confidencialidad de la información

1. No deberá darse a conocer información alguna acerca del análisis, aclaración y evaluación de las ofertas, mientras dure

el mismo de conformidad con el artículo N° 52 de la Ley N° 7021/22 “De Suministro y Contrataciones Públicas”, ni sobre las recomendaciones relativas a la adjudicación, después de la apertura en público de las ofertas, a los oferentes ni a personas no involucradas en el proceso de evaluación, hasta que haya sido dictada la resolución de adjudicación cuando se trate de un solo sobre. En las respuestas a las solicitudes de aclaración, los oferentes deberán indicar si la información suministrada es de carácter reservado, debiendo precisar la norma legal que la establece como secreta o de carácter reservado, de conformidad a lo estipulado en la Ley N° 5282/14 “DE LIBRE ACCESO CIUDADANO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA Y TRANSPARENCIA GUBERNAMENTAL”. Cuando se trate de dos sobres, la confidencialidad de la primera etapa será hasta la emisión del acto administrativo de selección de ofertas técnicas, reanudándose la confidencialidad después de la apertura en público de las ofertas económicas hasta la emisión de la resolución de adjudicación.

2. La contratante y el proveedor deberán mantener confidencialidad y en ningún momento divulgarán a terceros, sin el consentimiento de la otra parte, documentos, datos u otra información que hubiera sido directa o indirectamente proporcionada por la otra parte en conexión con el contrato, antes, durante o después de la ejecución del mismo. No obstante, el proveedor podrá proporcionar a sus subcontratistas los documentos, datos e información recibidos de la contratante para que puedan cumplir con su trabajo en virtud del contrato. En tal caso, el proveedor obtendrá de dichos subcontratistas un compromiso de confidencialidad similar al requerido al proveedor en la presente cláusula.

3. La contratante no utilizará dichos documentos, datos u otra información recibida del proveedor para ningún uso que no esté relacionado con el contrato. Así mismo el proveedor no utilizará los documentos, datos u otra información recibida de la contratante para ningún otro propósito diferente al de la ejecución del contrato.

4. La obligación de las partes arriba mencionadas, no aplicará a la información que:

- a. La contratante o el proveedor requieran compartir con otras instituciones que participan en el financiamiento del contrato,
- b. Actualmente o en el futuro se hace de dominio público sin culpa de ninguna de las partes,
- c. Puede comprobarse que estaba en posesión de esa parte en el momento que fue divulgada y no fue previamente obtenida directa o indirectamente de la otra parte, o
- d. Que de otra manera fue legalmente puesta a la disponibilidad de esa parte por un tercero que no tenía obligación de confidencialidad.

5. Las disposiciones precedentes no modificarán de ninguna manera ningún compromiso de confidencialidad otorgado por cualquiera de las partes a quien esto compete antes de la fecha del contrato con respecto a los suministros o cualquier parte de ellos.

6. Las disposiciones de esta cláusula permanecerán válidas después del cumplimiento o terminación del contrato por cualquier razón.

Obligatoriedad de declarar información del personal del proveedor o contratista en el SICP

1. El proveedor deberá proporcionar los datos de identificación de sus subproveedores, así como de las personas físicas por medio de las cuales propone cumplir con las obligaciones del contrato, dentro de los treinta días posteriores a la obtención del código de contratación, y con anterioridad al primer pago que vaya a percibir en el marco de dicho contrato, con las especificaciones respecto a cada una de ellas. A ese respecto, el contratista deberá consignar dichos datos en el Formulario de Identificación del Personal (FIP) y en el Formulario de Identificación de Servicios Personales (FIS), a través del Registro del Proveedor del Estado.

2. Cuando ocurra algún cambio en la nómina del personal o de los subcontratistas propuestos, el proveedor o contratista está obligado a actualizar el FIP.

3. Como requerimiento para efectuar los pagos a los proveedores o contratistas, la contratante, a través del procedimiento establecido para el efecto por la entidad previsional, verificará que el proveedor o contratista se encuentre al día en el cumplimiento con sus obligaciones para con el Instituto de Previsión Social (IPS).

4. La contratante podrá realizar las diligencias que considere necesarias para verificar que la totalidad de las personas que prestan servicios personales en relación de dependencia para la contratista y eventuales subcontratistas se encuentren debidamente individualizados en los listados recibidos.

5. El proveedor o contratista deberá permitir y facilitar los controles de cumplimiento de sus obligaciones de aporte obrero

patronal, tanto los que fueran realizados por la contratante como los realizados por el IPS, y por funcionarios de la DNCP. La negativa expresa o tácita se considerará incumplimiento del contrato por causa imputable al proveedor o contratista.

6. En caso de detectarse que el proveedor o contratista o alguno de los subcontratistas, no se encontraran al día con el cumplimiento de sus obligaciones para con el IPS, deberán ser emplazados por la contratante para que en diez (10) días hábiles cumplan con sus obligaciones pendientes con la previsual. En el caso de que no lo hiciera, se considerará incumplimiento del contrato por causa imputable al proveedor o contratista.

Porcentaje de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato

El Porcentaje de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato es de:

10,00 %

El proveedor debe presentar esta garantía dentro de los 10 días corridos siguientes a la fecha de suscripción del contrato.

Forma de Instrumentación de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato

La garantía adoptará alguna de las siguientes formas: Garantía bancaria o Póliza de Seguros.

Periodo de validez de la Garantía de Cumplimiento de Contrato

El plazo de vigencia de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato será de:

Hasta el 29 de febrero de 2028, como mínimo contados a partir de la firma del contrato. Si en el plazo establecido, no se ha alcanzado el cumplimiento total de las obligaciones, el contratista deberá prorrogar todas las veces que sea necesaria la vigencia de la Garantía de fiel cumplimiento de contrato, a solicitud y por el plazo establecido por PETROPAR, hasta tanto se haya realizado el cumplimiento total de las obligaciones contractuales. El proveedor deberá presentar la prórroga de la vigencia de la garantía de fiel cumplimiento del contrato dentro de los diez (10) días contados a partir de la recepción por parte del proveedor de la solicitud de prórroga realizada por PETROPAR.

Si la entrega de los bienes o la prestación de los servicios, se realizare en un plazo menor o igual a diez (10) días calendario posteriores a la firma del contrato, la garantía de fiel cumplimiento deberá ser entregada antes del cumplimiento de la prestación.

Una vez cumplidas las obligaciones por parte del proveedor o contratista, la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato podrá ser liberada y devuelta al proveedor, a requerimiento de parte, dentro de los treinta (30) días contados a partir de la fecha de cumplimiento de las obligaciones, incluyendo cualquier obligación relativa a la garantía de los bienes y/o servicios.

Formas y condiciones de pago

El adjudicado para solicitar el pago de las obligaciones deberá presentar la solicitud acompañada de los siguientes documentos:

1. Documentos Genéricos:

1. Nota de remisión u orden de prestación de servicios según el objeto de la contratación;
2. La factura de pago, con timbrado vigente, la cual deberán expresar claramente por separado el Impuesto al Valor Agregado (IVA) de conformidad con las disposiciones tributarias aplicables. En ningún caso el valor total facturado podrá exceder el valor adjudicado o las adendas aprobadas;
3. REPSE (registro de prestadores de servicios) todos los que son prestadores de servicios;
4. Certificado de Cumplimiento Tributario;
5. Constancia de Cumplimiento con la Seguridad Social;
6. Formulario de Identificación de Servicios Personales (FIS).

Otras formas y condiciones de pago al proveedor en virtud del contrato serán las siguientes:

Conforme a lo establecido en el Art. 63 de la Ley 7021, se retendrá el equivalente al 0,4% (cero coma cuatro por ciento) sobre el importe de cada factura, deducidos los impuestos correspondientes.

Nota de Solicitud de pago conteniendo:

1. Número de Contrato Vigente.
2. Número de Factura.
3. Monto solicitado en guaraníes.
4. Número de Cuenta Corriente en guaraníes, cargo Banco, Nombre o denominación del titular de la cuenta (si es una empresa Unipersonal el proveedor del servicio o propietario de la firma deberá facilitar su N° de Cta. Cte. Personal para la transferencia bancaria; si la empresa es una sociedad la cta. Cte. Deberá estar a nombre de la misma).

- Factura Crédito original
- Copia del Contrato u Orden de Compra
- Copia de la Orden de Suministro o de Servicios emitidas por el sistema SAP
- Código de Contratación (copia)
- Fotocopia de la última Declaración Jurada del Impuesto al Valor Agregado
- Fotocopia de la última Declaración Jurada del Impuesto a la Renta.
- Certificado de Cumplimiento Tributario vigente al momento de presentación de la factura.
- Constancia de Cumplimiento con el Seguro Social vigente.
- Fotocopia de las actas de recepción, debidamente firmada por el Administrador del Contrato.
- Formulario de Información del Personal (FIP) y Formulario de Informe de Servicios Personales (FIS), conforme a lo establecido en el Decreto N° 6121/16 y a la Resolución DNCP N° 3561/18.

El Formulario de Información del Personal (FIP) y Formulario de Informe de Servicios Personales (FIS) deberán ser completados a través del módulo informático dispuesto para el efecto en el SICP, dentro de los treinta (30) días posteriores a la obtención del código de contratación, y con anterioridad al primer pago que vaya a percibir en el marco de dicho de contrato.

Cuando ocurra algún cambio en la nómina del personal o de los subcontratistas propuestos, el proveedor o contratista está obligado a actualizar el FIP.

En el caso de que el proveedor o contratista, incumpla con lo indicado en los puntos anteriores, sobre la obligatoriedad de completar y mantener actualizados tanto el FIP como el FIS, la Contratante deberá emplazar al mismo, para que en el plazo de tres (3) días hábiles, cumpla con la provisión de la información solicitada en el FIP y FIS, caso contrario, será considerado como incumplimiento de contrato por causa imputable al proveedor o contratista.

La validez de la contratación en cuanto a los compromisos de los Ejercicios Fiscales 2026 y 2027 quedará sujeta a la aprobación de la partida presupuestaria correspondiente a dichos Ejercicios. La no aprobación será causal de rescisión del contrato no imputable a PETROPAR.

2. La Contratante efectuará los pagos, dentro del plazo establecido en este apartado, sin exceder sesenta (60) días después de la presentación de una factura por el proveedor, y después de que la contratante la haya aceptado. Dicha aceptación o rechazo, deberá darse a más tardar en quince (15) días posteriores a su presentación.

3. De conformidad a las disposiciones del Decreto N° 7781/2006, del 30 de Junio de 2006 y modificatoria, en las contrataciones con Organismos de la Administración Central, el proveedor deberá habilitar su respectiva cuenta corriente o caja de ahorro en un Banco de plaza y comunicar a la Contratante para que ésta gestione ante la Dirección General del Tesoro Público, la habilitación en el Sistema de Tesorería (SITE).

Solicitud de suspensión de la ejecución del contrato

Si la mora en el pago por parte de la contratante fuere superior a sesenta (60) días, el proveedor, consultor o contratista, tendrá derecho a solicitar por escrito la suspensión de la ejecución del contrato por causas imputables a la contratante.

La solicitud deberá ser respondida por la contratante dentro de los 10 (diez) días hábiles de haber recibido por escrito el requerimiento. Pasado dicho plazo sin respuesta se considerará denegado el pedido, con lo que se agota la instancia administrativa quedando expedita la vía contencioso administrativa.

Si la demora en el pago fuese superior a ciento veinte (120) días calendario, el proveedor, consultor o contratista podrá proceder a la suspensión del cumplimiento del contrato, debiendo comunicar a la contratante con un mes de antelación tal circunstancia, a efectos del reconocimiento de los derechos que puedan derivarse de dicha suspensión, en los términos establecidos en la Ley. En este supuesto, el pago total de lo adeudado por la contratante determinará la continuidad del cumplimiento del contrato.

Anticipo MIPYMES

Se otorgará Anticipo MIPYMES:

No Aplica

Solicitud de Pago de Anticipo

El plazo dentro del cual se solicitará el anticipo será (en días corridos) de:

No Aplica

Forma de Instrumentación de Garantía de anticipo

Indicar en este apartado la forma de instrumentar la garantía de anticipo.

No Aplica

Reajuste

El precio del contrato estará sujeto a reajustes. La fórmula y el procedimiento para el reajuste serán los siguientes:

- a) El Jornal mínimo diario aprobado por el gobierno para actividades diversas no especificadas en la capital del país haya sufrido una variación igual o mayor al diez por ciento (10%)
b) El IPC publicado por el BCP haya sufrido una variación igual o mayor al quince por ciento (15%)
$$P1 = P0 * [(0,6 * (S1/S0)) + (0,4 * (IPC1/IPC0))]$$

Dónde:

P1: Precio Reajustado.

P0: Precio adjudicado.

S1: Jornal mínimo diario para actividades diversas no especificadas en la capital del país vigente al último mes en que fueron prestados los servicios.

S0: Jornal mínimo diario para actividades diversas no especificadas en la capital del país.

IPC1: Índice de precios al Consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al último mes en que fueron prestados los servicios.

IPC0: Índice de precios al consumidor publicado por el Banco Central de Paraguay,

El reajuste de precio deberá ser solicitado por el Proveedor mediante Nota y será aprobado por Resolución de la máxima autoridad de PETROPAR o a quien éste delegue. Los precios reajustados, solo tendrán incidencia sobre los bienes y/o servicios aún no proveídos; y no tendrán ningún efecto retroactivo respecto a los que ya fueron proveídos antes de la verificación del reajuste.

No se reconocerán reajuste de precios si el suministro se encuentra atrasado respecto al plan de entregas establecido.

Los reajustes deberán ser solicitados por el Proveedor por escrito a PETROPAR acompañado de las documentaciones que respalden la variación del Salario Mínimo Mensual.

La solicitud debe realizarse indefectiblemente dentro de los 30 (treinta) días calendario siguientes al cual se produjeron las variaciones, bajo pena de no poder solicitarlo posteriormente. No se reconocerán reajuste de precios si los bienes se encuentran atrasados respecto al Plan de Entrega y Cumplimiento. El reajuste tendrá aplicación sobre los bienes proveídos posteriores al mes en el cual se produjeron las variaciones, previa resolución de la máxima autoridad de la Convocante.

La variación del valor del contrato por reajuste de precios, no constituye modificación del contrato en los términos de la Ley N° 7021/22 "De Suministro y Contrataciones Públicas", sin embargo, deberá contar con un Código de Contratación, para cuya obtención se deberá cumplir con los requerimientos establecidos por la DNCP.

Porcentaje de multas

El valor del porcentaje de multas que será aplicado por el atraso en la entrega de los bienes, prestación de servicios será de:

0,50 %

La contratante podrá deducir en concepto de multas una suma equivalente al porcentaje del precio de entrega de los bienes atrasados, por cada día de atraso indicado en este apartado.

La aplicación de multas no libera al proveedor del cumplimiento de sus obligaciones contractuales.

Tasa de interés por Mora

En caso de que la contratante incurriera en mora en los pagos, se aplicará una tasa de interés por cada día de atraso, del:

0,10

La mora será computada a partir del día siguiente del vencimiento del pago y no incluye el día en el que la contratante realiza el pago.

Si la contratante no efectuara cualquiera de los pagos al proveedor en las fechas de vencimiento correspondiente o dentro del plazo establecido en la presente cláusula, la contratante pagará al proveedor interés sobre los montos de los pagos morosos a la tasa establecida en este apartado, por el período de la demora hasta que haya efectuado el pago completo, ya sea antes o después de cualquier juicio.

Si la mora fuera superior a 60 días, el proveedor, consultor o contratista tendrá derecho a la suspensión del contrato, por motivos que no le serán imputables, previa comunicación a la contratante, de acuerdo a lo establecido en el artículo 66 de la Ley N° 7021/22.

Impuestos y derechos

En el caso de bienes de origen extranjero, el proveedor será totalmente responsable del pago de todos los impuestos, derechos, gravámenes, timbres, comisiones por licencias y otros cargos similares que sean exigibles fuera y dentro de la República del Paraguay, hasta el momento en que los bienes contratados sean entregados al contratante.

En el caso de origen nacional, el proveedor será totalmente responsable por todos los impuestos, gravámenes, comisiones por licencias y otros cargos similares incurridos hasta el momento en que los bienes contratados sean entregados a la contratante.

El proveedor será responsable del pago de todos los impuestos y otros tributos o gravámenes con excepción de los siguientes:

No Aplica

Convenios Modificatorios

La contratante podrá acordar modificaciones al contrato conforme al artículo N° 67 de la Ley N° 7021/22 “De Suministro y Contrataciones Públicas”.

1. Cuando el sistema de adjudicación adoptado sea de abastecimiento simultáneo las ampliaciones de los contratos se regirán por las disposiciones contenidas en la Ley N° 7021/22, sus modificaciones y reglamentaciones, que para el efecto emita la DNCP.

2. Tratándose de contratos abiertos, las modificaciones a ser introducidas se registrarán atendiendo a la reglamentación vigente.
3. La celebración de un convenio modificatorio conforme a las reglas establecidas en el artículo N° 67 de la Ley N° 7021/22, que constituyan condiciones de agravación del riesgo cuando la Garantía de Cumplimiento de Contrato sea formalizada a través de póliza de seguro, obliga al proveedor a informar a la compañía aseguradora sobre las modificaciones a ser realizadas y en su caso, presentar ante la contratante los endosos por ajustes que se realicen a la póliza original en razón al convenio celebrado con la contratante.

Limitación de responsabilidad

Excepto en casos de negligencia grave o actuación de mala fe, el proveedor no tendrá ninguna responsabilidad contractual de agravio o de otra índole frente a la contratante por pérdidas o daños indirectos o consiguientes, pérdidas de utilización, pérdidas de producción, o pérdidas de ganancias o por costo de intereses, estipulándose que esta exclusión no se aplicará a ninguna de las obligaciones del proveedor de pagar a la contratante las multas previstas en el contrato.

Responsabilidad del proveedor

El proveedor deberá suministrar todos los bienes o servicios de acuerdo con las condiciones establecidas en el pliego de bases y condiciones, sin perjuicio de las responsabilidades establecidas en la Ley N° 7021/22.

Fuerza mayor

El proveedor no estará sujeto a la ejecución de su Garantía de Cumplimiento, liquidación por daños y perjuicios o terminación por incumplimiento en la medida en que la demora o el incumplimiento de sus obligaciones en virtud del contrato sea el resultado de un evento de Fuerza Mayor.

1. Para fines de esta cláusula, "Fuerza Mayor" significa un evento o situación fuera del control del proveedor que es imprevisible, inevitable y no se origina por descuido o negligencia del mismo. Tales eventos pueden incluir sin que éstos sean los únicos actos de la autoridad en su capacidad soberana, guerras o revoluciones, incendios, inundaciones, epidemias, pandemias, restricciones de cuarentena, y embargos de cargamentos.
2. El proveedor deberá demostrar el nexo existente entre el caso notorio y la obligación pendiente de cumplimiento. La fuerza mayor solamente podrá afectar a la parte del contrato cuyo cumplimiento imposible fue probado.
3. No se considerarán casos de Fuerza Mayor los actos o acontecimientos que hagan el cumplimiento de una obligación únicamente más difícil o más onerosa para la parte correspondiente.
4. Si se presentara un evento de Fuerza Mayor, el proveedor notificará por escrito a la contratante sobre dicha condición y causa, en el plazo de siete (7) días calendario a partir del día siguiente en que el proveedor haya tenido conocimiento del evento o debiera haber tenido conocimiento del evento. Transcurrido el mencionado plazo, sin que el proveedor o contratista haya notificado a la convocante la situación que le impide cumplir con las condiciones contractuales, no podrá invocar caso fortuito o fuerza mayor. Excepcionalmente, la convocante bajo su responsabilidad, podrá aceptar la notificación del evento de caso fortuito en un plazo mayor, debiendo acreditar el interés público comprometido.
5. La fuerza mayor debe ser invocada con posterioridad a la suscripción del contrato y con anterioridad al vencimiento

del plazo de cumplimiento de las obligaciones contractuales.

A menos que la contratante disponga otra cosa por escrito, el proveedor continuará cumpliendo con sus obligaciones en virtud del contrato en la medida que sea razonablemente práctico, y buscará todos los medios alternativos de cumplimiento que no estuviesen afectados por la situación de fuerza mayor existente.

Causales de terminación del contrato

1. Terminación por Incumplimiento

a) La contratante, sin perjuicio de otros recursos a su disposición en caso de incumplimiento del contrato, podrá terminar el contrato, en cualquiera de las siguientes circunstancias:

- i. Si el proveedor no entrega parte o ninguno de los bienes dentro del período establecido en el contrato, o dentro de alguna prórroga otorgada por la contratante; o
- ii. Si el proveedor no cumple con cualquier otra obligación en virtud del contrato; o
- iii. Si el proveedor, a juicio de la contratante, durante el proceso de licitación o de ejecución del contrato, ha participado en actos de fraude y corrupción;
- iv. Cuando las multas por atraso superen el monto de la Garantía de Cumplimiento de Contrato;
- v. Por suspensión de los trabajos, imputable al proveedor o al contratista, por más de sesenta días calendarios, sin que medie fuerza mayor o caso fortuito;
- vi. En los demás casos previstos en este apartado.

2. Terminación por insolvencia o quiebra

La contratante podrá terminar el contrato mediante comunicación por escrito al proveedor si éste se declarase en quiebra o en estado de insolvencia.

3. Terminación por conveniencia

a) La contratante podrá en cualquier momento terminar total o parcialmente el contrato por razones de interés público debidamente justificada, mediante notificación escrita al proveedor. La notificación indicará la razón de la terminación, así como el alcance de la terminación con respecto a las obligaciones del proveedor, y la fecha en que se hace efectiva dicha terminación.

b) Los bienes que ya estén fabricados y estuviesen listos para ser enviados a la contratante dentro de los treinta (30) días siguientes a la fecha de recibo de la notificación de terminación del contrato deberán ser aceptados por la contratante de acuerdo con los términos y precios establecidos en el contrato. En cuanto al resto de los bienes la contratante podrá elegir entre las siguientes opciones:

- Que se complete alguna porción y se entregue de acuerdo con las condiciones y precios del contrato; y/o
- Que se cancele la entrega restante y se pague al proveedor una suma convenida por aquellos bienes que hubiesen sido parcialmente completados y por los materiales y repuestos adquiridos previamente por el proveedor.

Se podrán establecer otras causales de terminación de contrato, de acuerdo a su naturaleza, y se deberán tener en cuenta además, las previstas en el artículo 72 y concordantes de la Ley N° 7021/22.

Otras causales de terminación del contrato

Además de las ya indicadas en la cláusula anterior, otras causales de terminación de contrato son:

No Aplica

Fraude y Corrupción

1. La convocante exige que los participantes en los procedimientos de contratación, observen los más altos niveles éticos, ya sea durante el proceso de licitación o de ejecución de un contrato. La convocante actuará frente a cualquier hecho o reclamación que se considere fraudulento o corrupto.
2. Si se comprueba que un funcionario público, o quien actúe en su lugar, y/o el oferente o adjudicatario propuesto en un proceso de contratación, hayan incurrido en prácticas fraudulentas o corruptas, la convocante deberá:
 - (i) En la etapa de oferta, se descalificará cualquier oferta del oferente y/o rechazará cualquier propuesta de adjudicación relacionada con el proceso de adquisición o contratación de que se trate; y/o
 - (ii) Durante la ejecución del contrato, se rescindirá el contrato por causa imputable al proveedor;
 - (iii) Se remitirán los antecedentes del oferente o proveedor directamente involucrado en las prácticas fraudulentas o corruptivas, a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas, a los efectos de la aplicación de las sanciones previstas.
 - (iv) Se presentará la denuncia ante las instancias correspondientes si el hecho conocido se encontrare tipificado en la legislación penal.

Fraude y corrupción comprenden actos como:

- (i) Ofrecer, dar, recibir o solicitar, directa o indirectamente, cualquier cosa de valor para influenciar las acciones de otra parte;
 - (ii) Cualquier acto u omisión, incluyendo la tergiversación de hechos y circunstancias, que engañen, o intenten engañar, a alguna parte para obtener un beneficio económico o de otra naturaleza o para evadir una obligación;
 - (iii) Perjudicar o causar daño, o amenazar con perjudicar o causar daño, directa o indirectamente, a cualquier parte o a sus bienes para influenciar las acciones de una parte;
 - (iv) Colusión o acuerdo entre dos o más partes realizado con la intención de alcanzar un propósito inapropiado, incluyendo influenciar en forma inapropiada las acciones de otra parte.
 - (v) Cualquier otro acto considerado como tal en la legislación vigente.
3. Los oferentes deberán declarar que por sí mismos o a través de interpósita persona, se abstendrán de adoptar conductas orientadas a que los funcionarios o empleados de la convocante induzcan o alteren las evaluaciones de las propuestas, el resultado del procedimiento u otros aspectos que les otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes.

Medio alternativo de Resolución de Conflictos a través del Avenimiento.

“Los contratistas, proveedores, consultores y contratantes, podrán solicitar la intervención de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas alegando el incumplimiento de los términos y condiciones pactados o controversias legales o técnicas en los contratos regidos por la Ley N° 7021/22. Una vez recibida la solicitud respectiva, dentro de los 15 (quince) días hábiles siguientes a la fecha de su recepción, la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas señalará día y hora para audiencia de avenimiento a la que serán citadas las partes. Los requisitos y formalidades para admitir o rechazar la solicitud de intervención, así como los demás trámites del procedimiento de avenimiento serán dispuestos en la reglamentación. Serán aplicables al procedimiento de Avenimiento las disposiciones contenidas en la sección I del Capítulo XVI “PROCEDIMIENTOS JURIDICOS SUSTANCIADOS ANTE LA DIRECCIÓN NACIONAL DE CONTRATACIONES PÚBLICAS” de la Ley N° 7021/22.

Medio Alternativo de Resolución de Conflictos a través de la Mediación

El procedimiento de Mediación se podrá llevar a cabo ante:

No Aplica

El mediador deberá pertenecer a las Listas del Poder Judicial o del CAMP, según la selección de sede establecida.

Medio alternativo de Resolución de Conflictos a través del Arbitraje

El procedimiento arbitral se podrá llevar a cabo ante las sedes del Centro de Arbitraje y Mediación del Paraguay (en adelante, "CAMP"). El tribunal será conformado por:

No Aplica

MODELO DE CONTRATO

Este modelo de contrato, constituye la proforma del contrato a ser utilizado una vez adjudicado al proveedor y en los plazos dispuestos para el efecto por la normativa vigente.

EL MODELO DE CONTRATO SE ENCUENTRA EN UN ARCHIVO ANEXO A ESTE DOCUMENTO.

FORMULARIOS

Los formularios dispuestos en esta sección son los estándar a ser utilizados por los potenciales oferentes para la preparación de sus ofertas.

ESTA SECCIÓN DE FORMULARIOS SE ENCUENTRA EN UN ARCHIVO ANEXO A ESTE DOCUMENTO, DEBIENDO LA CONVOCANTE MANTENERLO EN FORMATO EDITABLE A FIN DE QUE EL OFERENTE LO PUEDA UTILIZAR EN LA PREPARACION DE SU OFERTA.

